

Rosen - Kuchen mit Apfel - Quark

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN QUARK-OEL-TEIG

250	Gramm	Magerquark
1		Ei
100	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
8	Essl.	Oel
5	Essl.	Milch
500	Gramm	Mehl
1 1/2	Pack.	Backpulver
		Mehl zum Ausrollen
		Fett fuer die Form

FUER FUELLUNG UND VERZIERUNG

2	klein.	Boskop-Aepfel; (400g)
250	Gramm	Magerquark
60	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
1/4	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1	Dose	Preiselbeeren; (180g)
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Fuer den Teig Quark, Ei, Zucker, eine Prise Salz, Oel und Milch gut verruehren. Mehl mit Backpulver mischen, daruebergeben und alles zu Einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen.
3. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) ausfetten. Den Elektro-Ofen Auf 200°C vorheizen.
4. Fuer die Fuellung die beiden Aepfel schaelen, vierteln, das Kerngehaeuse Entfernen und das Fruchtfleisch in feine Wuerfel schneiden. Apfelwuerfel mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Ei und abgeriebener Zitronenschale gut verruehren. Gleichmaessig auf die Teigplatte Streichen. Die Preiselbeeren abtropfen lassen und ueber die Quarkschicht streuen.
5. Die belegte Teigplatte von der Laengsseite Her aufrollen. Diese Rolle in neun Scheiben teilen. Die Scheiben in Die gefettete Springform setzen, und zwar mit dem "Schneckenmuster" Nach oben. Etwas flachdruecken. Ungefaehr 40 Minuten backen.
6. Den Puderzucker mit einem Teeloeffel warmen Wasser anruehren und auf den noch warmen Kuchen streichen.