Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Ofenfrisch & Köstlich: unser saftiger Apfel-Quarkkuchen

**April, April...**

Im April macht das Wetter sprichwörtlich was es will... und wir machen das Beste aus den wechselhaften Tagestemperaturen, denn auch bei Regenwetter lässt es sich gut genießen.

Unser ofenfrischer Apfel-Quarkkuchen schmeckt nicht nur köstlich, sondern glänzt durch einen leichten Apfelgelee Überzug auch ohne Sonnenstrahlen. Mit einer großen Tasse dampfendem Kaffee oder Tee ergibt sich das perfekte April-Nasswetter Buffet.

Hier unsere heutige Rezeptur für köstlichen Apfel-Quarkkuchen:

**Zutaten**

**Zutaten für eine kleine Kuchenform**

**Anmerkung**: Für eine große Kuchenform die Zutaten verdoppeln!

- 2 Äpfel
- 250 g Quark (Magerquark)
- 2 Eier

- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Butter, flüssig
- Saft- und Abrieb ½ Biozitrone
- 1,5 EL Grieß
- 2 EL Milch
- 1 TL Backpulver
- Wer möchte: 50 g Apfelgelee oder Aprikosenkonfitüre

**Zubereitung**

Quark, Eier, Zitronensaft und Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker verrühren.

Dann nach und nach die flüssige, warme Butter mit 2 EL Milch unterrühren.

Zuletzt Grieß und Backpulver vermischen und einrühren.

Die Masse in eine kleine Kuchenform (mit Backpapier ausgelegt) einfüllen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Apfelhälften fächerartig einschneiden und die eingeschnittenen Hälften in den Teig drücken.

Den Kuchen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 45-50 Minuten goldgelb backen.

Wer möchte, kann den Kuchen auf der Oberfläche mit erwärmter Aprikosenkonfitüre oder Apfelgelee bepinseln.