

Ofenfrisch & Köstlich: unser saftiger 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 Biozitronen
- 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.