

# Kuchen – „Apfelkuchen mit Quarkguss“

## Zutaten sind:

➔	100 gr. Mehl
➔	75 gr. Stärkemehl
➔	1 Ei (er)
➔	125 gr. Zucker
➔	75 gr. Butter
➔	500 gr. Äpfel
➔	2 Eigelb
➔	250 gr. Quark
➔	1 Tl. Zitrone von geriebene Schale
➔	1 TL Zitronensaft
➔	2 Eiweiß
➔	

## Und so wird es gemacht:

Das Mehl, 50 gr. Stärkemehl, Ei, 50 gr. Zucker und die Butter verkneten. Den Teig dann mindestens 30 Minuten kalt stellen (Kühlschrank). Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Dann den Teig in eine gefettete Springform geben, gleichmäßig verteilen und einen ca. 2 cm hohen Rand machen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen.

## Weitere Bemerkungen:

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Eigelbe, Quark, restlicher Zucker und restliche Stärke sowie den Zitronensaft und die Zitronenschale verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die gesamte Quarkmasse über die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

Etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

45 Minuten 180° backen

Gasherd entsprechend einstellen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“