

# Apfelkuchen mit Quarkfüllung



Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

## **Zutaten und Zubereitung**

Teig :

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pk Vanillzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .

**Käsemasse :**

500 g Quark

30 g Zucker

Vanillzucker

2 Eier

2 El Grieß ( zum binden ) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver

Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen

**Apfelmasse :**

700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben , 1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .

Backen 60 min ( von Backofen abhängig ) 180 Grad o/u Hitze

**Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :**

□ mit Streusel ( dann gleich oben drauf und mitbacken )

□ **oder** nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen

□ **Oder**

15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :

100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren, 100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .

Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen ( bis die Kruste golden wird )