

Backen mit Klausi

Apfel-Käse-Kuchen mit Streuseln

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 400 g Mehl, 80 g gemahl. Mandeln, 1 Pck. Backpulver, 80 g Zucker,
- 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 180 g weiche Butter, 750 g Äpfel,
- 500 g Magerquark, 300 g Frischkäse natur, 230 g brauner Zucker,
- Zitronensaft, 3 EL Speisestärke, 1 TL Vanille-Extrakt, Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, 1 Ei u. Butter zu Streuseln verarbeiten. Ofen auf 180 °C vorheizen u. die Backform (26 cm Ø) einfetten. Quark, Frischkäse, 2 TL Zitronensaft, br. Zucker, restl. Eier, Vanilleextrakt mit der Stärke verrühren.



2. Hälfte der Streusel in der Backform verteilen, dabei einen kleinen Rand hochziehen u. 30 Min. vorbacken, herausnehmen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden u. auf dem Teig verteilen.



3. Quarkcreme über die Äpfel gießen, die restl. Streusel auf der Creme verteilen u. den Kuchen im Ofen in 60 Min. goldbraun backen.



4. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form lösen u. mit Puderzucker bestreuen.

Tipp des Chaoten: Mit Minze servieren...



Erstellt von Klausi am 21.10.2023