

Backen mit Klausi

Apfel-Kirschkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten: (Für ca. 20-24 Stücke)

- 900 g Äpfel, 325 g Zucker, 700 g Mehl, 250 g Butter, 1 Glas Kirschen,
- 250 g Sahnequark, 1 P. gerieb. Zitronenschale, 1 Pck. Vanillezucker,
- 125 ml Öl, 1 P. Backpulver, 1 l + 4 EL Milch, 2,5 Pck. Vanillepudding,
- 2 TL Zimtpulver, Puderzucker, Minze zur Dekoration

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden u. mit Zitronensaft beträufeln. 250 g Mehl, 100 g Zucker, 150 g Butter u. Zimt in eine Schüssel geben u. alles zu Streuseln verkneten.



2. Rest Butter, Quark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker, Vanillezucker u. Zitronenschale mit den Knethaken des elektr. Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen u. Quark-Öl-Teig hineindrücken. Kirschen abgießen u. gut abtropfen lassen.



3. Äpfel auf dem Teig, Kirschen auf den Äpfeln verteilen. Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Übrige Milch mit 100 g Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Aufkochen, etwas abkühlen lassen u. über den Äpfeln verteilen. Streusel darauf verteilen u. im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Stücke schneiden.



Tipp des Chaoten: Super leckerer Apfelkuchen!

