

Karamellisierter Apfel-Quark-Kuchen (vor Jahren mal aus einem Heftli)

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
-

Zutaten für den Belag

- 250 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 750 g Äpfel
- 1 EL Puderzucker

Was wir sonst noch brauchen

- 2 Schüsseln (Teig und Füllung)
- Rüstbrett, Messer, Litermass, Waage
- Springform (28 cm) und Backpapier für den Boden

Vorgehen

1. Teig herstellen: Alle Zutaten für den Teig zügig mit möglichst kühlen Händen zu einem Mürbeteig verkneten und in Folie gewickelt für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Anschliessend den Teig zwischen 2 Folien ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen hohen Rand formen.
3. Belag: Quark mit Zucker, Milch, Ei und Puddingpulver verrühren und gleichmässig auf dem Mürbeteig verteilen.
4. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Umluft 160°C.
5. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, die Viertel in Spalten schneiden und gleichmässig in die Quarkcreme geben.
6. Äpfel mit Puderzucker bestäuben und den Kuchen da 1 Std. 50 Minuten goldbraun backen. Tipp: Er caramellisiert dabei etwas. Meist lege ich für die letzte halbe Stunde eine Alufolie drüber, dass die „Spitzli“ der Äpfel nicht schwarz werden.

Tipp: Am besten ist er noch etwas lauwarm, mit einer feinen Tasse Kaffee, hmmm....