

Quark-Apfel-Kuchen



Teig:

150 g Mehl
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 Ei
75 g Butter

Hackteig herstellen, kaltstellen, 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform auswellen, mehrmals einstechen, Springformrand darzustellen

Vorbacken bei: 200° C (180°C Umluft), ca. 12 Min.

Boden auskühlen lassen

Belag:

750 g Äpfel
30 g Zucker
1 EL Zitronensaft

schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden, mit und vermengen

250 g Magerquark
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eigelb
1 Ei

zu einer cremigen Masse rühren

2 Eiklar

steifschlagen und unter die Masse ziehen

Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, die Rolle als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht. Die Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen, die Quarkmasse darübergeben.