

Quark-Apfel-Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:

220 g	Weizenmehl (Typ 405)
70 g	Zucker
1 Prise	NaCl
120 g	kalte Butter
1-2 EL	H ₂ O

Für die Füllung:

1 kg	Äpfel (meines Erachtens können es weniger sein)
2 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
750 g	Sahnequark
2	Eier
80 g	Zucker
Evtl. 1-2 EL	Aprikosenkonfitüre
1-2 EL	Puderzucker

Experimentiervorschrift:

Mehl, Zucker und Salz vermischen, kalte Butter zugeben und mit den Händen einen Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Mürbeteig in eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben, Rand andrücken. Nun die Füllung vorbereiten: Quark, Vanillepuddingpulver, Eier und Zucker verrühren und in die Form auf den Teig geben. Mit Apfelspalten abdecken. 55 Minuten bei 160° C (Umluft) backen. Evtl. nach dem Backen Konfitüre darauf streichen (ich habe einfach etwas Butter verstrichen). Dann mit Puderzucker bestäuben.