

Rezept

Apfelkuchen

Zutaten

Quark-Ölteig:

300 g Mehl
150 g Quark
75 g Zucker
6 EL Öl
6 EL Milch
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz

Streusel:

225 g Mehl
225 g Zucker
150 g Butter
2-3 Msp Backpulver
1 TL Zimt

Belag:

1 Tütchen Rosinen
Äpfel

Zubereitung

Zu Beginn die Zutaten für den Quark-Ölteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten lang kneten. Der Teig braucht keine Ruhezeit. Auf einer glatten Oberfläche etwas Mehl verteilen und den Quark-Ölteig darauf ausrollen. Der Teig wird nun auf das mit Butter eingefettete Backblech gegeben. Wenn nötig, den Teig mit den Fingern in die richtige Form drücken. Einen 2 cm hohen Teigrand rundherum bitte nicht vergessen, damit der Saft der Äpfel nicht ausläuft. Nun wird der Teig mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln eng belegt. Danach werden die Äpfel mit den Rosinen gleichmäßig bestreut. Boskop eignet sich übrigens am besten für den Apfelkuchen.

Der Backofen wird auf 175° Grad vorgeheizt. Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten. Falls die Streusel während der Backzeit dunkel werden, bitte eine Schicht Alufolie darüber legen.

Die Zutaten für die Streusel werden in eine Rührschüssel gegeben und mit den Händen durchgeknetet bis sich Streusel bilden. Die Streusel werden dann gleichmäßig auf dem Belag verteilt.

Zu Apfelkuchen mit Streuseln und Rosinen schmeckt selbstgeschlagene Sahne besonders gut.

A-Rezept_Apfelkuchen.pdf

[Zurück](#)