

Apfel - Quark - Kuchen

Zutaten Teig:

230 g Mehl
120 g Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb
1 TL Backpulver (gestrichen)

Zutaten Belag:

800 g Quark
220 g Zucker
100 g Rosinen
35 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillepudding
3 Eiweiß
2 Eigelb
2 TL Rum
4 EL Milch
2 EL Zitronensaft
4 EL Calvados
2 - 3 Äpfel



Zubereitung:

- Rosinen mit Rum beträufeln.
- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag Zucker, Eigelb und Quark verrühren.
- Milch, Stärke und Puddingpulver unterrühren.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Eischnee und betrunkene Rosinen unter die Quarkmasse heben.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Sofort mit Zitronensaft und Calvados beträufeln.
- Beschwipste Apfelscheiben auf die Quarkschicht legen.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.