

Nusskuchen mit Mascarpone

Zutaten:

500 g saure Äpfel
500 g Speisequark
140 g Mascarpone
60 g Haselnusskerne (gehackt)
50 g Weizengrieß
60 g Zucker
50 g Pistazienkerne (gehackt)
5 Eigelb
1 Zitrone
gemahlene Haselnüsse



Zubereitung:

- Den Saft aus der Zitrone pressen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Apfelstücke mit dem Zitronensaft übergießen.
- Zucker, Eigelb, Mascarpone, Quark und Grieß gut verrühren.
- Nach und nach die Apfelstücke, die Pistazien und die Nüsse unterrühren.
- Eine Springform einfetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen.
- Die Teigmasse in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 200° C ca. 50 Minuten backen.