



Quark-Applekuchen vom Lindenhof

Rührteig herstellen aus:

- 3 Eier
- 120g Zucker
- 150g Butter, weich
- 150g Mehl
- 1 Pk Backpulver
- 500g Quark
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Becher süße Sahne
- 1 Pk Vanillinzucker
- 1 Pk Grießpuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 4 große Äpfel (Elstar)

Zum Schluss:

Zimt und Zucker

Zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen, eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Dann alle Zutaten, außer die Äpfel, in eine Rührschüssel geben und einen Rührteig herstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Vorsichtig unter den Teig mischen und in die Springform füllen.

Zimt und Zucker darüber streuen.

Ca. 40 Minuten bei 180°C abbacken, danach im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

