Apfel-Mohn-Quark-Blechkuchen

Kuchen » Mohn

Zutaten (24 Stücke)

- » 1,2kg Apfel/Äpfel
- » 5 EL Zitronensaft
- » 125g Marzipan-Rohmasse
- » 250g Butter/Margarine
- » 325g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 9 Ei(er)
- » 350g Mehl
- » 75g Stärke
- » 1 Pk. Backpulver
- » 300g Magerquark
- » 1/2 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 1 Pk. Mohn-Back
- » 2 EL Aprikosenkonfitüre
- » 1 EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung manchmal im Discounter



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

- 1. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Oberseiten der Äpfel einritzen. Mit Zitronensaft beträufeln und abdecken. Marzipan grob raspeln, mit Butter, 250g Zucker, Salz und 1Pk. Vanillinzucker cremig schlagen. 6 Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Quark mit 3 Eiern, 75g Zucker, Soßenpulver und 1Pk. Vanillinzucker verrühren.
- 2. Äpfel abtropfen lassen. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne des Ofens (ca. 32x37cm) glatt streichen. Mohn-Back und Quarkmasse esslöffelweise auf dem Teig verteilen. Äpfel hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 45min backen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, Äpfel damit bestreichen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 330kcal/E8g/F15g/KH42g pro Stück

angelegt am: 11.03.2004 Rezept-Nr: 996

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke