

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 heraus schneiden. 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