Apfelkuchen mit Kefir

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 125g Magerquark
» 3 EL Milch
» 1 Eigelb
» 60ml Öl
» 125g Zucker
» 1 Prise Salz
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 200g Mehl
» 11/2 TL Backpulver
» 750g Apfel/Äpfel
» 3 EL Zitronensaft
» 250g Quark
» 200g Kefir
» 3 Ei(er)
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Sahne)
» 2 EL Honig

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Magerquark mit Milch, Eigelb, Öl, 50g Zucker, Salz und Vanillinzucker verrühren. Mehl und Backpulver unterheben, alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30min kühlen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Etwa 2/3 des Teiges darauf ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 20min vorbacken.

2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, eine Frucht zum Belegen längs in dünne Spalten schneiden, übrige Viertel quer in feine Scheiben teilen. Mit 2EL Zitronensaft beträufeln. Quark mit Kefir, Eiern, Rest Zucker, 1EL Zitronensaft, Puddingpulver glatt rühren. Rand des vorgebackenen Bodens mit Eigelb bestreichen. Restlichen Teig ausrollen, als Rand in die Springform legen, leicht andrücken.

3. Die Apfelscheiben in die Form füllen, die Quarkmasse darüber verteilen, Apfelspalten rosettenförmig auflegen. Kuchen ca. 40min backen. 10min vor Ende der Backzeit mit dem Honig bestreichen.

Nährwerte: 300kcal/E9g/F9g/KH43g pro Portion

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1241

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