Apfel-Quark-Kuchen mit Rosinen

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

» 125g Mehl
» 1 Prise Salz
» 150g Zucker
» 60g Butter/Margarine
» 1 Eigelb
» 1 EL Schlagsahne
» 2 EL Rosinen
» 1 Zitrone(n)
» 750g Apfel/Äpfel
» 3 Ei(er)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 EL Pudding-Pulver (Vanille)
» 30g Stärke
» 250g Ricotta
» 250g Quark
» 100g Crème fraîche
» 80g Aprikosenkonfitüre
» 60g Kokosraspel

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl, Salz und 50g Zucker mischen. Butter in Stückchen dazugeben. Alle Zutaten zu einer brösligen Masse reiben. Eigelb mit Sahne verrühren, hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30min kühl stellen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig in Springformgröße ausrollen, in die gefettete Form legen, mit einer Gabel einstechen und ca. 15min im Ofen vorbacken. Herausnehmen und den Ofen auf 160°C zurückschalten.

3. Für die Fruchtschichten Rosinen in Wasser einweichen. Die Zitrone auspressen. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Zwei Äpfel vierteln und auf der gewölbten Seite mehrmals tief einritzen. Übrige Äpfel in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

4. Für die Käsemasse Eier trennen. Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker, Puddingpulver und Stärke verrühren. Ricotta mit Quark sowie Crème fraîche dazugeben und glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig darunterheben.

5. Formrand evtl. erneut fetten. Fertigen Boden mit Apfelspalten und abgetropften Rosinen belegen. Quarknasse einfüllen und glatt streichen. Eingeritzte Apfelviertel auf der Oberfläche verteilen, leicht eindrücken und Kuchen ca. 45min backen. Im Ofen auskühlen lassen. Herausnehmen, aus der Form lösen, mit erhitzter Konfitüre bepinseln. Kokosraspel an den Rand streuen. Die Oberseite evtl. mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 240kcal/E7g/F11g/KH28g pro Stück

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2247

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