Streusel-Apfel-Käsekuchen

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 125g Mehl
» 300g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 50g geh. Haselnüsse
» 90g Butter/Margarine
» 500g Apfel/Äpfel
» 2-3EL Zitronensaft
» 1EL Semmelmehl
» 5 Ei(er)
» 750g Magerquark
» 250g Mascarpone
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Mehl, 75g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker, Salz, Nüsse und Butter zu Streuseln verarbeiten. Äpfel vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Ca. 2/3 Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (Durchmesser 26cm) zum glatten Boden andrücken.

2. Boden mit Paniermehl bestreuen. Eier schaumig schlagen, Rest Zucker und Vanillinzucker einrieseln. Quark, Mascarpone und Puddingpulver unterrühren.

3. Äpfel abtupfen und auf dem Boden verteilen. Quark darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 65-70min backen.

4. Nach ca. 25min Rest Streusel auf den Kuchen verteilen. Nach ca. 50min Kuchen bedecken. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Nährwerte: 430kcal/E14g/F21g/KH45g pro Stück

angelegt am: 24.06.2003 Rezept-Nr: 403

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