Zupfkuchen mit Quark und Äpfeln

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 300g Mehl
» 30g Kakao
» 1 TL Zimt
» 250g Puderzucker
» 250g Butter/Margarine
» 5 Ei(er)
» 2 Pk. Vanillinzucker
» Zitronenschale
» 750g Magerquark
» 150ml Schlagsahne
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Karamell)
» 2 rote Apfel/Äpfel
» 100ml Apfelsaft

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 300g Mehl, Kakao, Zimt, 100g Puderzucker, 150g Butter in Flöckchen und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. 100g weiche Butter, 100g Puderzucker, Vanillinzucker und Zitronenschale cremig rühren. Nacheinander 4 Eier unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterziehen.

3. Ofen auf 155°C vorheizen. 1/3 des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Springformboden (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form geben. 1/3 des Teiges zur Rolle formen und als 5cm hohen Rand hochziehen. Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Restlichen Teig in Stücke zupfen und auf die Quarkmasse setzen. Im Ofen ca. 70min backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Äpfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Apfelsaft in einem Topf erhitzen und die Apfelspalten darin 1-2min dünsten. Abtropfen und abkühlen lassen. Den Kuchen damit verzieren und mit dem Rest Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 480kcal/E15g/F25g/KH47g pro Stück

angelegt am: 30.01.2004 Rezept-Nr: 907

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