

Kuchen Backen Rezepte

Apfelkuchen Mit Mascarpone Guss

Anzahl: 20 Stücke Gattung: Backen, Obst, Kuchen, Milchprodukt, Obst, Rührteig

	Fett und Mehl für die	1	geh. TL Backpulver
	- Fettpfanne	100 g	Speisestärke
2 kg	Äpfel	3	Leicht geh. EL (30 g) Kakao
1	Zitrone; den Saft	175 g	Mascarpone
250 g	Weiche Butter/Margarine	500 g	Magerquark
200 g	+ 50 g Zucker	1	Pack. Puddingpulver "Vanille"
1	Pack. Vanillin-Zucker		- (zum Kochen; für 1/2 l
1	Prise Salz		- Milch)
8	Eier (Gr. M)		Puderzucker zum Bestäuben
250 g	Mehl		

1. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; mind. 3 cm tief) fetten, mit Mehl ausstäuben. Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Auf der gewölbten Seite mehrmals längs mit einer Gabel einritzen bzw. mit einem Messer einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Fett, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Stärke und Kakao mischen, portionsweise kurz unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen. Äpfel trocken tupfen und mit der Wölbung nach oben darauf verteilen.

3. 4 Eier und 50 g Zucker schaumig schlagen. Mascarpone, Quark und Puddingpulver verrühren. Unter die Eimasse rühren. Auf die Äpfel streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Mind. 4 Stunden auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. (Wartezeit mind. 4 Std.)