

Kuchen Backen Rezepte

Gebackener Apfel Käsekuchen

Anzahl: 20 Stücke

Gattung: Apfel, Backen, Käse, Kuchen, Quark, Gebäck

Für den Streuselteig:

125 g Butter oder Margarine	1,50 Pk. Backpulver
250 g Mehl	1 Eigelb
125 g Zucker	Fett fürs Backblech

Für die Füllung

6 Eier (Gr. M)	1 kg Magerquark
150 g Butter oder Margarine	5 Griess
250 g Zucker	3 Pk. Apfelkompott m. Stücken
1 Pk. Vanillinzucker	-(a. 370 ml)
6 Zitronensaft	Puderzucker

1. Fett bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb und Fett zufügen und alles zu Streuseln verkneten. Streusel zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Für die Quarkmasse Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Griess zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3. Streusel auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelkompott darauf verstreichen. Quarkmasse darauf geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 45-50 Minuten backen.

Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.