Apfel-Streusel-Kuchen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	ca. 55 Minuten	Kuchen 24cm

ZUTATEN

- 700 g Äpfel, entkernt, geviertelt
- 100 ml Zitronensaft
- 375 g Mehl
- 175 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 2 EL Mehl
- 2 Eier, getrennt
- 1 Pkt Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 25 g Grieß
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° vorheizen.

Die geviertelten Äpfel mit dem Zitronensaft 3 min. dünsten.

Für den Streuselteig Mehl und Zucker mischen. Butter oder Margarine schmelzen und darüber gießen. Alles mit einem Handrührgerät und Knethacken zu Streuseln verarbeiten. Die beiden EL Mehl drüber streuen und einmal alles gut durchschütteln.

Das Eiweiß und den Vanillezucker steif schlagen. Eigelb, Quark, Zucker und Grieß verrühren und den Eischnee unterheben.

Den Boden einer Springform mit 24cm etwas fetten.

Die Hälfte der Streusel einfüllen und gut andrücken.

Zuerst die Äpfel dann den Quark darauf verteilen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Anschließend auf der ersten Schiebeleiste für 50-55 min. bei 180° in den Backofen.

Vor dem genießen noch schnell mit etwas Puderzucker bestäuben!

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet