



Apfel-Käse-Kuchen

Zutaten Teig:

100g weiche Butter
100g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
250g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

500g Quark
30g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
700g Äpfel, geschält
20g Zimt-Zucker-Mischung

Zutaten Belag:

100g Butter
100g Zucker
100g Mandeln, gehobelt
30g Sahne

Zubereitung Teig:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Springform 26cm mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei, Mehl und Backpulver in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und ca. 3 Min. vermischen. Teig in die vorbereitete Springform füllen und mit bemehlten Händen glatt drücken.

Zubereitung Füllung:

Quark, Zucker, Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät miteinander verrühren und auf dem Teig verteilen.

Äpfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden, wer mag kann sie auch grob raspeln oder mit einem Multizerkleinerer grob zerkleinern, nun auf der Quarkmischung verteilen. Mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und 35 Minuten backen.

Zubereitung Belag:

Butter und Zucker in einem kleinen Topf geben und schmelzen lassen. Gehobelte Mandeln zugeben und 1 Min. unterrühren erwärmen. Sahne zugeben und gut vermischen, auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 15 Minuten backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen.