



Apfelkuchen mit Quark

Zutaten: (26er Springform)

1 kg Äpfel
Saft einer Bio Zitrone
5 Eiweiß
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder
Margarine
225 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Schale einer Bio Zitrone
5 Eigelbe
500 g Quark
100 g Grieß

Zubereitung:

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

Eiweiß und Salz sehr steif schlagen.

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und den abrieb der Zitronenschale zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Erst Eigelb nach und nach, dann Quark und Grieß unterrühren. Dann die Apfelstücke und anschließend Eischnee unterheben. Teig in eine 26 cm große Springform füllen, glatt streichen und ca. 65 Minuten backen.

Kuchen nach der Backzeit noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Danach in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform lösen und entfernen und nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.