

Apfel - Käse - Kuchen

Zutaten:

800 g Magerquark
220 g Zucker
110 g weiche Butter
80 g Grieß
300 g Sahne
4 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 - 5 Äpfel
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
5 EL Rum
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Butter, Vanillezucker, Zitronensaft und Zucker cremig schlagen.
- Eigelb und Rum unterrühren.
- Grieß, Backpulver und Puddingpulver vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Sahne steif schlagen.
- Quark und Sahne unter die Creme heben.
- Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- Eischnee unter die Käsecreme heben.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Äpfel schälen und vierteln.
- Gewölbte Apfelseite mehrfach einschneiden.
- Mit dieser Seite nach oben auf dem Teig verteilen.
- Bei 180° C etwa 70 Minuten backen.
- Etwa nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.
- Gebackenen Kuchen 10 Minuten im abgeschalteten Backofen lassen.
- Zum Auskühlen in der Form belassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.