

## Nusskuchen mit Mascarpone

### Zutaten:

500 g saure Äpfel  
500 g Speisequark  
140 g Mascarpone  
60 g Haselnusskerne (gehackt)  
50 g Weizengrieß  
60 g Zucker  
50 g Pistazienkerne (gehackt)  
5 Eigelb  
1 Zitrone  
gemahlene Haselnüsse



### Zubereitung:

- Den Saft aus der Zitrone pressen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Apfelstücke mit dem Zitronensaft übergießen.
- Zucker, Eigelb, Mascarpone, Quark und Grieß gut verrühren.
- Nach und nach die Apfelstücke, die Pistazien und die Nüsse unterrühren.
- Eine Springform einfetten und mit gemahlener Haselnüssen ausstreuen.
- Die Teigmasse in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 200° C ca. 50 Minuten backen.