

# Apfel-Quark-Guglhupf

## Zutaten (1,5 L Form)

125g Butter  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
2 Eier  
250g Magerquark  
350g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
8 EL Milch  
1 Apfel  
4 EL Semmelbrösel  
Etwas Puderzucker



- 1) Schlagen die Butter in einer Schüssel schaumig. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und ein Ei nach dem anderen hinzugeben.
- 2) Quark ebenfalls in die Schüssel geben und unter die restlichen Zutaten geben.
- 3) Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch löffelweise in den Teig geben.
- 4) Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Als letzte Zutat in die Teigmasse geben.
- 5) Fettet eine Springform aus und gebt die Semmelbrösel hinein. Dann den Teig einfüllen und im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 60 Minuten backen.
- 6) Mit einer Stäbchenprobe testen, ob der Apfel-Quark-Guglhupf fertig ist.