

# Apfel-Quark-Kuchen mit Zimt

## Zutaten (ø 20cm)

### Teig:

100g Zucker  
100g weiche Butter  
200g Mehl  
1 TL Backpulver  
¾ Päckchen Vanillezucker  
1 Ei

### Apfelfüllung:

3 Äpfel  
½ Zitronensaft  
300ml Apfelsaft  
100g Zucker  
1 Päckchen Puddingpulver

### Sahne-Quark-Creme:

100g Sahne  
250g Quark  
1 EL Vanillezucker  
Etwas Zimt



- 1) Teig:  
Zucker, Butter und Mehl gut miteinander in einer Rührschüssel vermischen. Anschließend Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und verrühren. Gebt das Ei mit in die Teigmasse und ebenfalls gut verrühren. Den Teig für etwa 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.
- 2) Apfelmasse:  
Schält die Äpfel, entfernt das Gehäuse und schneidet die Äpfel in dünne Scheiben. Beträufelt die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft. 250ml Apfelsaft und 100g Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit dem übrigen Apfelsaft (50ml) glatt rühren und in den kochenden Saft einrühren. Erneut aufkochen lassen bis die Masse andickt. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Apfelscheiben hinein geben. Anschließend abkühlen lassen.
- 3) Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und einen kleinen Rand formen. Dann die abgekühlte Apfelmasse hineinfüllen und glatt streichen. Für

etwa 45 Minuten bei 170 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen und vollständig abkühlen lassen.

4) Sahne-Quark-Creme:

Schlagt die Sahne auf und lasst dabei den Vanillezucker hinein rieseln. Zum Schluss den Quark unterheben. Die Sahne-Quark-Schicht auf den Apfelkuchen streichen und mit ein wenig Zimt bestreuen.

© Fräulein Meer backt