

Apfel-Streusel-Kuchen mit Quark



Einkaufsliste:

26cm Tarte/Springform

Für den Boden und Streusel:

250g Mehl

100g Zucker

150g Butter

Außerdem: 150g gehackte
Haselnüsse oder andere Nüsse

Füllung

500g Quark

100g Zucker

1EL Vanillezucker

50g Mehl

1EL Speisestärke

3 Eier

50g geschmolzene Butter

Prise Zimt

4-5 Äpfel (je nach Größe)

1EL Zitronensaft

Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Boden:

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und so lange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform oder eine eckige Form, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. $\frac{3}{4}$ des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen. Zum restlichen Teig die Nüsse geben und gut vermengen. Tarte und übrigen Streuselteig kalt stellen.

Füllung

Äpfel in Stücke oder Scheiben schneiden mit dem Zitronensaft beträufeln.

Quark cremig rühren. Zucker hinzufügen und cremig rühren. Eier nach und nach hinzugeben. Zum Schluss die restlichen Zutaten bis auf die Äpfel unterrühren. Masse auf den Boden geben. Apfelstücke gleichmäßig auf der Creme verteilen und die Streusel krümelig auf die Äpfel geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 45-60 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. 45 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.