

Apfel-Baiser-Kuchen



So wird's gemacht:

Für den Boden:

Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen, einen Teelöffel Creme Fraiche hinzugeben, gut verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, mehr Creme Fraiche hinzugeben.

Die Hälfte des Teigs auf den Boden einer gefetteten Springform drücken, den Rest als Rand hochziehen. Springform in den Kühlschrank stellen, Füllung vorbereiten.

Für die Füllung:

Äpfel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Eigelbe und Zucker verrühren. Zimt, Quark, Creme Fraiche und Speisestärke einrühren. Masse zu den Äpfeln geben und alles gut vermengen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Füllung auf den kalten Boden geben und den Kuchen 35-40 Minuten backen.

Für das Baiser:

Eiweiße leicht aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Masse steif schlagen bis die Masse nicht mehr flüssig ist. Zum Schluss den Zimt kurz einrühren. Nach der ersten Backzeit die Baisermasse auf den Kuchen geben.

Backofen auf 100 °C herunterstellen und den Kuchen nochmals 20-25 Minuten backen bis die Masse leicht bräunt. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.

Einkaufsliste:

20-26 cm Springform
Für die Boden:
220g Mehl
Prise Salz
100 g Butter
40 g Zucker
1-2 TL Creme Fraiche

Für die Füllung:
4-5 saure Äpfel
3 Eigelb
100 g Zucker
1 TL Zimt
250 g Magerquark
1 EL Creme Fraiche
30 g Speisestärke

Für das Baiser:
3 Eiweiß
170 g feiner Zucker
1 EL Zimt