

Apfel-Quark-Kuchen

🕒 45 min

👤 1 Kuchen

Zutaten

Für die Füllung:

- 500 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 400g Quark

Außerdem:

- 800 g Äpfel schälen
- 5 EL Mandelblätter
- Zitronensaft

Für den Mübeteig:

- 220 g Mehl
- 150g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Für die Füllung die Milch aufkochen. Puddingpulver mit Zucker mischen, mit etwas Milch glatt rühren. In die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel umfüllen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Kühl stellen.
2. Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz einen Mübeteig herstellen und kalt stellen.
3. Äpfel waschen, schälen, entkernen und kleinschneiden. Mit Zitronensaft vermischen.
4. Teig auf den gefetteten Springformboden festdrücken und einen Rand hochziehen (ca. 5 cm). Pudding mit Quark glatt rühren. Creme mit den Äpfeln mischen und in die Form füllen. Mit Mandeln bestreuen. Kuchen im unteren Drittel 1 Stunde bei 180 Grad backen.
5. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.