Saftiger Apfelkuchen mit Quark und Rührteig

Zutaten für eine Kastenform:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Äpfel
- 250 g Magerquark

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 80 Minuten

Saftiger Apfelkuchen mit Quark - so wird er gemacht

1. Rühre den Zucker mit den Eier und dem Salz schaumig.
2. Schmilz die Butter und gib sie mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Zucker-Ei-Mischung.
3. Nun rührst du den Quark unter.
4. Zum Schluss reibst du den Apfel hinein oder hebst kleine Stückchen unter.
5. Jetzt kommt der Teig in eine gut gefettete Kastenform und wird dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C für eine gute Stunde gebacken.
6. Nach Belieben kann er vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreut werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.