

Saftiger Apfelkuchen mit Quark und Rührteig

Zutaten für 1 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

Zubereitung:

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. Rühre den Quark unter. Reibe den Apfel hinein oder hebe ihn kleingewürfelt unter.
3. Gib den Teig in eine gut gefettete Kastenform und backe den Quark-Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für eine gute Stunde. Lass ihn anschließend auskühlen und bestreue ihn nach Belieben vor dem Verzehr mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

