

Saftiger Apfelkuchen mit Quark und Rührteig



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Apfelkuchen ist ja für sich schon meist sehr saftig. Doch diese Variante aus Rührteig toppt noch mal alles! Der Kuchen bekommt nämlich eine ordentliche Portion Quark mit in den Teig – das ist DAS Geheimnis für den saftigsten Apfelkuchen, den du je gegessen hast. Und ich dachte ja bisher, ich hätte das Geheimnis von saftigem Apfelkuchen schon längst entschlüsselt. Bis mir jene Idee mit dem Magerquark in den Sinn gekommen ist, weil ich zufällig noch einen halbvollen Becher davon im Kühlschrank stehen hatte. Das Ergebnis aus diesem spontanen Küchenexperiment ist eines der **einfachsten Apfelkuchenrezepte**, das ich kenne.

Quark für saftigen Apfelkuchen

Magerquark pur ist nicht unbedingt das beliebteste Lebensmittel von Kindern, aber mit ein paar Kniffen lassen sich aus dem eiweißreichen Weißkäse total leckere Süßspeisen für die ganze Familie zubereiten. So zählt zum Beispiel auch dieser [Quark-Grieß-Auflauf](#) zu einer unserer liebsten Hauptgerichte, wenn der Süßhunger groß ist. Im Rührkuchen mögen wir Quark so gerne, weil er dadurch **lockerer** wird und zugleich eine **unheimlich saftige Konsistenz** bekommt. Außerdem harmoniert die frische Quarknote wunderbar mit den süßen Äpfeln. Bei diesem Rezept verrührst du einfach die Zutaten zu einem Rührteig, hebst den Quark unter und gibst ihn dann in eine gut gefettete Kastenform. Ab in den Ofen und schon entsteht ein herrlicher saftiger Apfelkuchen mit Quark. Total einfach, oder?

Apfelkuchen aus Rührteig – ein einfaches Rezept und Kindheitsliebling

Kuchen auf Rührteigbasis sind bei Kindern heiß begehrt, weil es sie meistens bei Kindergeburtstagen gibt und die Kuchenstücke ganz unkompliziert ohne Besteck zu naschen sind. Ob [Zitronenkuchen](#), Marmorkuchen oder Regenbogenkuchen. Alle bestehen aus einem klassischen Rührteig – oder auch Sandteig genannt. Sie zählen zum kleinen 1x1 der Backschule, weil sie einfach und ohne viel Aufwand gebacken sind. Außerdem mag ich

Sandkuchen gerne, weil man in der Optik sehr flexibel ist. Gugelhupfform, Kastenform, Blech oder Muffinförmchen – Rührkuchen kann ganz unterschiedlich aussehen und schmeckt trotzdem immer wieder lecker. Dieser saftige Apfelkuchen mit Quark ist genauso leicht gemacht, schmeckt sehr fein und ist auch für Backanfänger gut geeignet. Achte nur darauf, dass **Butter und Eier Zimmertemperatur** haben, dann kann eigentlich nichts mehr schiefgehen.

Für kleine Kinder, die noch neu am Familientisch sitzen, empfehlen wir, die Äpfel nicht in Stücken, sondern gerieben in den Teig zu geben – dann ist der Kuchen noch einfacher zu essen.

Kleiner Tipp: Noch ein paar Walnüsse drüber streuen. Denn die sind schließlich in Kombination mit süß-sauren Äpfeln besonders lecker. Das beweisen auch diese [Apfel-Nuss-Schnecken](#) mit extra saftiger Apfelmus-Füllung. Aber auch mit Rosinen im Teig, die vorher kurz in Apfelsaft quellen durften, kommt der Rührkuchen richtig gut an.

Übrigens: Wenn es mal schnell gehen muss, dann kannst du die doch recht lange Backzeit umgehen, indem du den fertigen Teig zum Backen einfach in **Muffinförmchen** füllst. Denn aufgrund der viel kleineren Kuchenform verringert sich die Backzeit auf etwa 20 Minuten. Saftiger Apfelkuchen mit Quark – so wird er gemacht

Zutaten für eine Kastenform:

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

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

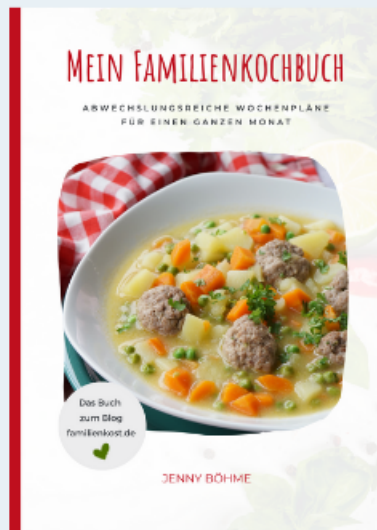
1. Rühre den Zucker mit den Eier und dem Salz schaumig.
2. Schmilz die Butter und gib sie mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Zucker-Ei-Mischung.
3. Nun rührst du den Quark unter.

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>