

# Apfelkuchen

Zutaten für 1 Kuchen (Springform mit 26 cm Ø)

## Zutaten für den Biskuitboden:

- 3 Eier (Gr. M)
- 110 g Zucker
- 110 g Weizenmehl, Type 405
- 1 ½ TL Backpulver

## Zutaten für den Belag:

- 1 kg Äpfel
- 1 Zitrone
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 300 ml Apfelsaft
- 50 g Zucker

## Zutaten für die Verzierung:

- 100 ml Sahne, 30 % Fett
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Quark, Magerstufe
- 2 TL Zimtzucker

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Springform einfetten und bemehlen.
- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Handrührgerät ca. 3 min schaumig schlagen.
- Den Zucker langsam einrieseln lassen und nochmals 3-5 miniterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen, sieben und mit einem Spatel zügig unter die Eimasse heben.
- In die Springform füllen und auf der mittleren Schiene ca. 15 min goldbraun backen.
- In der Form auskühlen lassen.
- Zitrone auspressen und in eine große Schüssel geben.
- Die Äpfel waschen, schälen, fein raspeln und mit dem Zitronensaft gut vermischen.
- Das Puddingpulver mit einem Drittel des Apfelsafts glattrühren.
- Die Äpfel in einen Topf geben, Apfelsaft und Zucker dazugeben und ca. 1 min bissfest kochen.
- Puddingpulver-Gemisch dazugeben und langsam, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Die Masse etwas abkühlen lassen, danach auf den Biskuit in der Springform streichen und mind. 2 h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Sahne und Vanillezucker steif schlagen, den Quark dazugeben und kurz cremig rühren.
- Die Creme auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.
- Aus der Springform lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Nährwertangabe:  
Bei 12 Stücken 220 kcal

[www.shop.metttau.com](http://www.shop.metttau.com)

*Guten Appetit!*  
wünscht Ihr METTNAU-Team