

Apfel- Käsekuchen



PERSONEN

12

BACKZEIT (MIN)

50

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

200g Mehl
75g Zucker
1 Ei
75g Margarine
1 TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

500g Quark
140g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
½ Becher Sauerrahm
½ Tasse Öl
1½ Tassen Milch
Saft einer Zitrone
2 Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig zubereiten und in der runden Backform verteilen.
3. Die Zutaten für den Belag in die große Nixe geben und mit dem Mixen Schaber verrühren.
4. Die Äpfel mit dem Tausendschön auf den Teig schälen und auf die Äpfel die Quarkmasse gießen.
5. Anschließend den Kuchen bei 180°C für 50 Minuten backen.

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

