

Apfelkuchen mit Sahneguss

Zutaten | ca. 16 Stück (Springform Ø 28 cm)

Für den Teig

125 g	Mehl
125 g	Magerquark
125 g	Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
750 g	Äpfel
Etwas	Zucker

Für den Guss

1	Ei
125 g	Sahne
150 g	Zucker
30 g	Mehl Type 405
1 EL	Wasser

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 190° C vorheizen.
- Die Springform ausbuttern.
- Für den Teig Mehl, Quark, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.
- Den Teig auf den Boden der Springform drücken.
- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen.
- Etwas Zucker darüberstreuen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen (Ober-/Unterhitze).
- In der Zwischenzeit wird der Guss hergestellt. Dafür alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Den Guss nach den 20 Minuten Backzeit über die Äpfel geben.
- Nun noch einmal ca. 30 Minuten weiterbacken.

Tipp:

Backen ohne Boden:

Dafür legt man das Backpapier oder eine Dauerbackfolie auf das Backblech bzw. Backofengitter. Darauf setzt man mittig einen Tortenring bzw. den Rand der Springform und verfährt dann wie im Rezept beschrieben, nur ohne Springformboden. So kann man auch andere Kuchenformen (z. B. Blume, Herz) verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 103 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
225 kcal	9,46 g	31,8 g	2,86 g	19,7 mg