

Apfelkuchen mit Quarkguss

Für ein rundes Kuchenblech (6 Portionen)

1	Stk	Kuchenteig, rund
60	g	Zucker
1	Päckli	Vanillezucker
1	Msp	Zimt
2	Stk	Eier
400	g	Magerquark
1	EL	Maizena
800	g	Äpfel (Boskop)
wenig		Zitronensaft



Zubereitung

Den Ofen auf 190° vorheizen. Backblech mit Backfolie auslegen.

Den Kuchenteig auf dem Kuchenblech auslegen. Die Ränder etwas andrücken, anschliessend in den Kühlschrank stellen.

Zucker, Vanillezucker, Zimt, Eier, Quark und Maizena verrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in dünne Schnitze schneiden in eine Schüssel geben und mit wenig Zitronensaft beträufeln.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Quarkguss gleichmässig auf den Boden verteilen. Die Apfelschnitze dachziegelartig auf den Quarkguss legen.

Im Ofen während 35-40 Minuten goldgelb backen.

Nährwert pro Portion

Kalorien	361
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiss	10 g
Fett	11 g