

## Apfelkuchen mit Schmand-Guss

### Zutaten - Quark-Ölteig:

- 150 g Magerquark
- 50 ml Milch
- 50 ml Öl
- 1 Ei
- 60 g Rohrohrzucker
- ¼ TL Salz
- 250 g Hammermühle Bio-Mehl-Mix plus
- ½ P. weinsteinsaures Backpulver

### Zutaten – Füllung:

- 4 große Äpfel
- 200 g Schmand oder Creme fraîche
- 100 g Magerquark
- 1 Ei
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- ½ P. Vanille-Puddingpulver
- 2 EL angeröstete Mandelblättchen

1 Tarte- oder Springform

### Zubereitung:

Quark, Milch, Öl und Ei verquirlen, Zucker und Salz zugeben. Mehl-Mix plus mit dem Backpulver vermischen und mit der Quarkmischung verkneten.

Eine Tarte- oder Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht fetten.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig gleichmäßig dünn in der Form ausrollen und einen Rand bilden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten kreisförmig auf den Teig legen.

Schmand, Quark, Ei, Zucker und Vanillepuddingpulver glatt verrühren. Alles über die Apfelschicht gießen. Zuletzt die leicht angerösteten Mandelblättchen obenauf geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen, bis der Guss keine flüssigen Stellen mehr hat.

**Tip:** Nach Belieben vor dem Belegen des Teigbodens etwas Zimt-Zucker oder einige Rosinen aufstreuen.

