# Apfelkuchen mit Quark

**Zutaten für 1 Springform:**




**Rührteig:**
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Mehl
1 gehäufter Teelöffel Backpulver

**Belag:**
500 g Magerquark
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
150 g flüssige Butter oder Margarine
2 Eigelb
2 Eiweiß
70 g Speisestärke
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1250 g mürbe Äpfel

**Zum Bestreuen:**
50 g Zucker
2 Teelöffel Zimt

**Außerdem:**
Margarine fürs Backblech

**Zubereitung:**
Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die aufgeschlagenen Eier einzeln zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterziehen.
Ein Backblech mit Margarine einfetten. Teig darauf geben und

glatt streichen.
Blech in den vorgeheizten Ofen bei 180°C auf die mittlere Schiene etwa 15 Minuten goldgelb backen.
Für den Belag Quark, Zucker, Vanillinzucker, flüssige Butter oder Margarine und Eigelb in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät schnell zu einer cremeartigen Masse verrühren.
Eiweiß in einer anderen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Zusammen mit der Speisestärke und Vanillepuddingpulver auf die Quarkmasse geben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Schnitze schneiden.
Das Kuchenblech aus dem Ofen nehmen. Eine Lage Apfelschnitze auf den gebackenen Teig verteilen. Darüber die Quarkcreme streichen und mit den restlichen Apfelstücken belegen.
Backblech wieder in den Ofen schieben und weitere 60 Minuten bei 180°C fertig backen.
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Vor dem Servieren in 21 Stücke schneiden.

**Tipp:**
In Alufolie gewickelt hält sich der Kuchen im Kühlschrank ein paar Tage lang frisch.