Apfel-Käsekuchen

Zutaten für ein Backblech:



Teig:
300 g Mehl
20 g Hefe
80 g lauwarme Milch
1 Ei
100 g Zucker
30 g aufgelöste Butter
eine Prise Salz

Belag:
200 g Quark
120 g kalter Vanillepudding
1 Ei
50 g Zucker
50 g flüssige Butter
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
ca. 1200 g Äpfel

Außerdem:
150 g Aprikosenmarmelade
50 g geröstete gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Aus etwas Mehl, Hefe, etwas Zucker und lauwarmer Milch einen Vorteig zubereiten. Diesen etwa 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Restliches Mehl, Ei, Zucker aufgelöste und abgekühlte Butter und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig

nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech (Format ca. 38×26 cm) fetten und den Teig darauf ausrollen.
Für den Belag Quark, Pudding, Ei, Zucker, Zitronenschale verrühren. Die flüssige Butter zum Schluss unterrühren. Die Quarkmasse auf den Hefeteig geben und gleichmäßig verstreichen.
Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den Kuchen damit gleichmäßig belegen.
Backofen auf 200°C vorheizen und den Kuchen etwa 45 Minuten backen.
Aprikosenmarmelade aufkochen lassen und den Kuchen damit bestreichen. Geröstete Mandeln darüber streuen. In gleich große Rechtecke schneiden und servieren.