# Apfelkuchen mit Rahmguss

**Zutaten für 1 Kuchen:**




**Quark-Öl-Teig:**
200 g Weizenkörner
2 Teelöffel Backpulver
50 g Honig
1 Ei
3 Esslöffel Öl
100 g Quark

**Belag:**
750 g Äpfel

**Guss:**
2 Eigelbe
2 Eiweiß
70 g Honig
1 Teelöffel Zimt
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
200 g saure Sahne

**Zubereitung:**
Die Weizenkörner fein mahlen und mit dem Backpulver mischen. Den Honig, das Ei, den Quark und das Öl hinzufügen und alles zu einem weichen Teig verrühren.
Im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Für den Guss die Eigelbe mit dem Honig schaumig schlagen und mit dem Zimt, der abgeriebenen Zitronenschale und der sauren Sahne verrühren.
Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
Eine Spring- oder Pieform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit dem Quark-Öl-Teig auslegen. Die Äpfel möglichst dicht auf den Teig legen und den Guss über die Äpfel geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C auf der untersten Schiene etwa 45 – 50 Minuten backen.

**Tipp:**
Wahlweise kann anstatt den Weizenkörnern auch Weizenvollkornmehl verwendet werden.