

Saftige Apfeltorte

FÜR 4-6 PERSONEN:

Zutaten für den Boden:

80g Zucker
150g Magerquark
1 Ei
5 Esslöffel Öl
250g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung:

750ml Apfelsaft
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
120g Zucker
1kg Äpfel

Zutaten für den Guss:

1 Becher Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
Zimt, Vanillinzucker, gehobelte
Mandeln

Zubereitung:

Als erstes musst Du den Boden bereiten: Zucker, Quark und das Ei verrühren, dann Öl und Quark dazu geben. Dann Mehl und Backpulver mischen und beides unterrühren. Den Teig kräftig kneten und dann einige Zeit ruhen lassen.

Dann verrühre das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft und dem Zucker. Den restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen und dann die Puddingpulver-Zucker-Mischung unterrühren und zusammen alles nochmals aufkochen lassen. Dann nimmst Du den Topf vom Herd und lässt die Masse abkühlen.

Dann schälst Du die Äpfel, entkernst sie und raspelst sie in den lauwarmen Pudding. Dann kannst Du schon einmal den Ofen auf 170° vorheizen und ein Springform einfetten. Dann rollst Du den Quarkteig aus und gibst ihn in die Form. Daraus gibst Du die Apfelmasse. Allerdings solltest Du vorher den Teig noch mehrmals mit der Gabel einstechen. Dann kannst Du den Kuchen in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und ihn bei 170° ca. 70 Minuten backen.

Nachdem der Kuchen in der Form abgekühlt ist, kannst Du beginnen, den Guss zu bereiten: Als erstes musst Du die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und Zimt und Vanillinzucker hineingeben. Dann kannst Du Dir aussuchen, ob Du den ganzen Kuchen mit dem Guss überziehen willst oder nur mit einem Spritzbeutel Muster aufmalen willst,

wie z.B. auf den beiden Fotos. Am Schluss kannst Du noch die Mandeln über den Kuchen streuen und dann bist Du auch schon fertig.

Guten Appetit.