

Bratapfelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

- 100 gr. Margarine
- 200 gr. Mehl
- 100 gr. Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 6 kleine Äpfel, je ca. 100 g
- 50 gr. Marzipan (Rohmasse)
- 1 EL Rum
- 1 EL Rosinen
- 2 Eier
- 60 gr. Butter
- 75 gr. Zucker
- 6 EL Zitronensaft
- 375 gr. Quark (Magerquark)
- 2 gehäufte EL Grieß

- Fett für die Form

Zubereitung:

1. Für den Teig zuerst die Margarine schmelzen und in eine Schüssel geben. Mehl, Zucker und Backpulver mischen und zugeben. Eigelb und Fett hinzufügen. Alles mit den Knethaken zu kleinen Streuseln verarbeiten.
2. Für die Füllung die Äpfel waschen und die Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Rum und Rosinen verkneten und die Äpfel damit füllen. Die Eier trennen. Fett und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben. Alles miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
3. 2/3 der Streusel in eine gefettete Springform mit 22 cm Durchmesser geben und etwas andrücken. Die Äpfel daraufsetzen und die Quarkmasse einfüllen. Restliche Streusel darauf streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 1 1/4 Stunde backen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.