



Apfel-Quarkkuchen mit Rosinen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	180 g
Weizenmehl, Type 405	330 g
Puderrucker	90 g
Eier	5 St.
Salz	
Wasser	2 EL
Rosinen	70 g
weißer Rum	2 EL
Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	600 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Schmand	200 g
Zucker	75 g
Zimt	1 TL
Speisestärke	40 g
Mandeln, gehobelt	70 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. Kalte Butter würfeln. In einer Schüssel Butter, Mehl, Puderrucker, 1 Ei, Salz und kaltes Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Teig mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Rosinen mit Rum mischen und einweichen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. Teig auf wenig Mehl rund ausrollen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen und Form fetten. Mit dem Teig auskleiden und einen hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen.
4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen. In einer Schüssel Quark, Schmand, Zucker, Zimt und Eier glatt rühren. Stärke kurz unterschlagen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mürbeteigboden mit 40 g Mandelblättchen bestreuen. Äpfel und Rosinen abtropfen lassen und darauf verteilen. Quarkcreme darübergeben und glatt streichen. Kuchen im Backofen ca. 50 Min. backen, dabei nach ca. 30 Min. mit übrigen Mandelblättchen bestreuen. Apfel-Quarkkuchen mit Rosinen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1358 kcal
Kohlenhydrate	169 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	62 g