

# Rezept für Leichter Buttermilch-Äpfelkuchen mit Quarkcreme



## Zutaten

für 12 Stück | Zubereitung 40 Min. | Schwierigkeit Einfach | 179 kcal pro Portion

Für den Apfelkuchen:

3 EL Haferflocken  
100 g SweetFamily SteviaZucker  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone  
200 ml Buttermilch  
2 Eier  
5 kleine Äpfel (ca. 600g)

Für die Quarkcreme:

250 g Magerquark  
100 ml Buttermilch  
4 EL Zitronensaft  
3 EL SweetFamily SteviaZucker  
2 gestr. TL Sofort-Gelatine

## Zubereitung

1. Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. In einer Rührschüssel SweetFamily SteviaZucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Zitronenschale, Buttermilch und Eier zugeben. Alles gut verrühren.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel auf der Rückseite 2 mal einschneiden. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen. Teig hineingießen und glatt streichen. Äpfel mit der Wölbung nach oben kreisförmig darauf verteilen, leicht andrücken. Mit Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen, den Rand mit einem Messer lösen, Springformrand abnehmen. Mit Hilfe des Papiers auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
3. Quark mit Buttermilch, Zitronensaft und SweetFamily SteviaZucker aufschlagen, Gelatine unter Schlagen einrieseln lassen. Creme kalt stellen. Zum Kuchen servieren.

Tipp: Die Quarkcreme ist ein „leichter“ Ersatz für Schlagsahne und schmeckt besonders gut zu frischen Obstkuchen. Ist sie mit SweetFamily SteviaZucker gesüßt, spart man sogar gleich doppelt Kalorien.