

REZEPT FÜR QUARKKUCHEN MIT KARAMELL-ÄPFELN



QUARKKUCHEN MIT KARAMELL-ÄPFELN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8-10 Stücke | 90 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 70 g Butter
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (M)
- 90 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Karamell-Äpfel:

- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 450 g säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft

Für die Quarkcreme:

- 250 g Magerquark
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier (M)
- 100 g Schlagsahne
- 20 g Speisestärke



4795

ZUBEREITUNG

306

Kcal

Pro Stück (bei
10) ca.

7

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2. Für den Karamell Zucker und Butter unter gelegentlichem Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Sahne zufügen (Achtung, es kann spritzen!) und unter Rühren zu einer glatten Sauce kochen. Abkühlen lassen.

3. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. 150 g Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Hälfte der Karamellsauce mischen. Teig auf wenig Mehl rund (20 cm Durchmesser) ausrollen und in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20 cm Durchmesser) legen. Mehrmals einstechen und Karamelläpfel darauf verteilen. Quark, Zucker, Eier und Sahne glatt rühren. Stärke kurz unterrühren. Masse über den Äpfeln verteilen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

4. Übrige Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Restliche Karamellsauce mit Zitronensaft nochmals erhitzen, Apfelspalten darin ca. 3 Minuten dünsten, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Apfelspalten dekorativ darauf verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Wer mag, krönt den Kuchen mit einer Karamellkuppel. Dafür eine kleine Porzellanschale außen mit Öl bepinseln und auf ein Stück Backpapier setzen. 75 g Zucker

REZEPT FÜR QUARKKUCHEN MIT KARAMELL-ÄPFELN

und 4 EL Wasser erhitzen und goldgelb karamellisieren. Topfboden kurz in kaltes Wasser tauchen und Karamell kurz abkühlen und etwas dickflüssiger werden lassen. Mit einer Gabel den Karamell mit schnellen Bewegungen als dünne Fäden rund um die Schale zu einer Kuppel „spinnen“. Abkühlen lassen, vorsichtig ablösen und kurz vor dem Servieren auf den Kuchen setzen.