Rezept

Apfel-Biskuit-Kuchen

Ein Rezept von Apfel-Biskuit-Kuchen, am 15.01.2026

Zutaten

3	Eier
90 g	Zucker
750 g	Äpfel (z. B. Jonagold)
450 ml	Apfelsaft
250 g	Sahne
1 EL	Puderzucker
	Backpapier für die Backform
1 Prise	Salz
90 g	Mehl
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
2 EL	Zucker
100 g	Magerquark
2 EL	Eierlikör (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Den Eischnee dazugeben, das Mehl darüber sieben und unter die Eigelbcreme heben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden. Das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft verrühren. Den restlichen Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen lassen, das angerührte Puddingpulver einrühren. Die Apfelspalten unterheben und die Creme abkühlen lassen.

4. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Die Apfelcreme darauf verteilen und 2 Std. kühl stellen.

5. Die Sahne steif schlagen. Quark und Puderzucker verrühren. Löffelweise in die Sahne rühren. Die Quarksahne wolkenartig auf dem Kuchen verteilen. Wer mag, kann den Kuchen mit Eierlikör verzieren: in einen Gefrierbeutel geben, ein winziges Loch einstechen und feine Linien auf den Kuchen spritzen.