

Rezept

Universal-Apfelkuchen

Ein Rezept von Universal-Apfelkuchen, am 11.12.2024

Zutaten

250 g Magerquark	6 EL Öl
6 EL Milch	60 g Vollrohrzucker
Salz	400 g Vollkornmehl
160 g geriebene Haselnüsse	1 Päckchen Backpulver
40 g geriebene Haselnüsse	2 kg Äpfel (z. B. Cox Orange)
2 EL Öl	Saft von einer Zitrone
100 g Aprikosenfruchtaufstrich	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 BLECH (CA. 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Quark in einem Mulltuch leicht trocken drücken. Dann mit Öl, Milch, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen, nach und nach unter die Masse arbeiten.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einölen und den Teig dünn ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für den Belag die geriebenen Haselnüsse darüberstreuen.
3. Äpfel waschen, vierteln und ohne Kerngehäuse in schmale Spalten schneiden.
4. Den Kuchen mit den Apfelspalten in Reihen dicht belegen. Das Öl mit der Hälfte des Zitronensafts mischen und auf die Äpfel pinseln. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 35 Min. goldgelb backen.
5. Fruchtaufstrich durch ein Sieb streichen, mit dem übrigen Zitronensaft verdünnen und auf den warmen Apfellokuchen streichen.