

Apfel-Quark-Kuchen Verpoorten Traum

Zutaten

150 g weiche Butter
200 g Birkenzucker oder Kristallzucker
500 g Magerquark
140 g Vollkornsemmelbröseln
5 Eier
1 Pkg Backpulver
3 Äpfel
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör,



Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker cremig rühren, Quark dazu geben, danach die Eier einzeln einrühren. Semmelbröseln und Backpulver unterrühren. Den Teig mit 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern. Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Eine Springform fetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und mit den Apfelspalten belegen. Den restlichen Teig darüber verteilen. Den Backofen vorheizen, 180 Grad Ober-Unterhitze. Apfelkuchen ca. 35-40 Minuten backen.

Leser-Tipp

Säuerliche Äpfel verwenden.

[Link zum Rezept: Apfel-Quark-Kuchen Verpoorten Traum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de