

Apfel-Käsekuchen ohne Boden



Zutaten:

750 g Quark oder 500 g Quark mit 250 g Ricotta

4 Eier

250 g Zucker

200 g Butter

0,5 Zitrone (Saft und Schale)

3-4 Esslöffel Grieß

1 Päckchen Sahnepudding Pulver

1 Päckchen Backpulver

3-4 Äpfel

Backzeit ca 1 Stunde bei 175C Grad. Die letzten 10 min bei Unterhitze.

Eier trennen, Butter mit Zucker und den Eigelb sahnig rühren. Den Quark, Grieß, das Puddingpulver und das Backpulver unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und ganz zum Schluss vorsichtig von Hand unterheben.

Die Äpfel schälen und entkernen. Anschließend in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf dem Kuchen verteilen.

Damit der Kuchen eine glänzende Oberfläche bekommt erhitzt man ein wenig Marmelade (Apfel, Aprikose oder Birne) und bestreicht den Kuchen damit.