

REZEPT FÜR BUTTERMILCH-APFELKUCHEN MIT QUARKCREME



BUTTERMILCH-APFELKUCHEN MIT QUARKCREME

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Apfelkuchen:

- 3 EL Haferflocken
- 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 5 kleine Äpfel (ca. 600 g)

Für die Quarkcreme:

- 250 g Magerquark
- 100 ml Buttermilch
- 4 EL Zitronensaft
- 5-6 EL SweetFamily Bio-Zucker
- 2 gestr. TL Sofort-Gelatine



5448

ZUBEREITUNG

227

Kcal

Pro Stück ca.

7.3

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

1.8

Gramm

Fett

1. Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Bio-Zucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Zitronenschale, Buttermilch und Eier zugeben. Alles gut verrühren. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen. Teig hineingießen und glatt streichen.

2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel auf der Rundung 2mal einschneiden und kreisförmig auf dem Teig verteilen, leicht hinein drücken. Mit Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, Rand mit einem Messer lösen und Springformrand abnehmen. Kuchen mit Hilfe des Papiers auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3. Inzwischen Quark mit Buttermilch, Zitronensaft und Bio-Zucker aufschlagen, Gelatine unter Schlagen einrieseln lassen. Creme kalt stellen. Zum Kuchen servieren.