

BLITZ-APFELKUCHEN

für den Teig:

- ✓ 60 g Butter
- ✓ 60 g Zucker
- ✓ 1 Pk. Vanillezucker (VZ)
- ✓ 4 Eier
- ✓ 250 g Quark
- ✓ 1 TL BP + 100 g Mehl

für den Belag:

- ✓ 2 kg Äpfel
- ✓ 100 g Rosinen
- ✓ 2 TL Zimt
- ✓ 100 g Zucker



Zubereitung:

Zuerst den Belag vorbereiten ...

1. Apfel schälen, vierteln, in feine Spalten schneiden

dann den Teig ...

2. Butter, Zucker, VZ schaumig schlagen
3. nach und nach Eier zugeben
4. Mehl mit BP mischen!
5. danach zusammen mit dem Quark in die Butter-Zucker-Eiermasse mischen
6. Teig auf ein gefettetes Blech streichen
7. Äpfel Dachziegelartig verteilen
8. mit gewaschenen Rosinen + Zimt bestreuen
9. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Mittelhitze oder Umluft ca. 30 min backen
10. sofort dick mit Zucker bestreuen

Viel Spaß beim Backen eure kleene Hausfrau

Die Jedde

i)