

Apfelschmandkuchen

Zutaten

- 100 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 500 g Magerquark
- 1 Becher Schmand
- ½ Tasse Öl
- 1½ Päckchen Vanillepudding
- 250 ml Milch



Zubereitung

1. Butter und 75 g Zucker schaumig schlagen
2. Mit einem Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig kneten
3. In einer Kuchenform mit dem Teig Boden und Rand auslegen
4. Apfelschnitze auf dem Boden verteilen
5. Eier trennen, Eiweiß und 3 EL Zucker beiseite stellen
6. Aus den restlichen Zutaten die Füllung zubereiten
7. Bei ca. 175 Grad Celsius ca. eine Stunde backen
8. Eiweiß und Zucker steif schlagen und auf den Kuchen geben
9. Ca. 10 Minuten fertig backen