

Apfel-Quark-Torte



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 45 Minuten backen +
auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 780 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 45 g

Kohlenhydrate: 80 g

Zutaten

1 dl Wasser
3 Beutel Hagebuttentee
0.25 Bio-Zitrone
0.25 Zimtstange
80 g Zucker
800 g Äpfel, z. B. Jonagold
1 Rolle achteckig ausgewallter
Mürbeteig à 270 g

Quarkcreme

1 Ei
1 Prise Salz
40 g Zucker
30 g Butter, weich
0.5 TL Backpulver
10 g Vanillecremepulver zum Kochen
250 g Magerquark

Zubereitung

1. Wasser mit Teebeuteln, Zitrone, Zimt und Zucker aufkochen. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen. Tee in eine grosse Pfanne absieben. Äpfel halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden. Im Hagebuttentee zugedeckt 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Teig auslegen, Teig am Rand ca. 4 cm hochziehen und andrücken.
3. Für die Creme Ei, Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Back- und Cremepulver sowie Quark begeben, alles glatt rühren. Äpfel etwas abtropfen lassen. Auf dem Teigboden verteilen. Quarkcreme darüber giessen. Torte in der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. In der Form 10 Minuten ruhen lassen. Auf ein Kuchengitter heben und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.