

Apfelkuchen

300 g Blätterteig
600 g Aepfel
2 EL Zitronensaft
50 g Rosinen
1/2 TL Zimt
2 1/2 dl Milch
2 Eier
100 g halbfetter Quark
5 EL Zucker

Den Teig 3 mm dick ausrollen. Das Blech mit Wasser ausspülen oder mit Backfolie bedecken. Mit dem Teig belegen. Den Rand verdoppeln und mit einer Gabel verzieren. Den Boden mit einer Gabel mehrmahls einstechen. Die Aepfel schälen, auf der Röstiraffel reiben und mit Zitronensaft, Rosinen und Zimt mischen. Gleichmässig auf dem Teigboden verteilen. Milch, Eier, Quark und Zucker zu einem glatten Guss verrühren und über die Aepfel verteilen. Auf der 2. untersten Rille in den vorgeheizten Backofen schieben und 30 - 35 Minuten bei 220° C backen. Darauf achten, dass der Teig keine Blasen bildet. Sonst sofort mit einem spitzem Messer hineinstechen und die Luft austreten lassen.

