

**MEHL UND EIER**

Mehl, Eier, Milch und meist auch Äpfel finden sich in (fast) jedem Haushalt. Daraus lassen sich nicht nur feine Streuselkuchen, sondern zum Beispiel auch Spätzli mit Kompott, Pfannkuchen oder gefüllte Crêpes zaubern.

FEIN

**Streusel-Quarkkuchen mit Äpfeln**

Für ein Blech von 30 cm Ø

**ca. 200 g Äpfel** *sauer***Butter** *für das Blech*

TEIG:

**100 g Magerquark****2 EL Milch****1 Ei****2 EL Erdnussöl****50 g Zucker****1 Beutel Vanillezucker****1 Prise Salz****200 g Weismehl****½ Beutel Backpulver** *ca. 8 g*

STREUSEL:

**150 g Mehl****70 g Zucker****Zimt** *nach Belieben***70 g Butter** *kalt***1** Ofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Teig Quark mit Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und zu einem Teig kneten. Backblech einbuttern und Teig darauf auswallen. Äpfel in Spalten schneiden und sternförmig auf dem Teig auslegen.

**2** Für die Streusel Mehl sieben, mit Zucker und Zimt mischen. Kalte Butter in Würfel schneiden und begeben. Mit den Fingern zu Streusel reiben. Gleichmässig auf die Äpfel verteilen. Ca. 20–25 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen.

**Geschlagener Rahm oder Vanillecreme** ergänzen den Kuchen hervorragend.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten  
+ 20–25 Minuten backen

Ganzer Kuchen ca. 60 g Eiweiss,  
100 g Fett, 419 g Kohlenhydrate,  
11 850 kJ/2830 kcal

