



## **Apfel-Blechkuchen mit Quark und Streuseln**

### **Zutaten:**

#### **Streusel:**

- 150g Butter
- 250g Mehl
- 100g Mandeln, gehackt
- 150g Vollrohrzucker Mascobado\*
- 1-2 EL Kakao\*

#### **Quarkölteig:**

- 150g Magerquark
- 6 EL neutrales Öl
- 75g Rohrohrzucker\*
- 1 Ei
- 300g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

#### **Belag:**

- 1,5kg säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
- 150g Butter
- 150g Honig\*
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenschale\*
- 4 Eier
- 750g Magerquark
- 3 EL Grieß

### **Zubereitung:**

Für die Streusel die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Übrige Zutaten mischen und die Butter mit dem Knethaken unterrühren. Die Streuselmasse halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao noch untermengen.

Quark mit Öl, Zucker und Ei vermengen. Mehl und Backpulver mit dem Knethaken unterkneten. Backpapier auf das Backblech auslegen und den Teig darauf ausrollen. Geschälte, in Spalten geschnittene Äpfel Dachziegel artig auf dem Teig verteilen.

Die Butter mit Honig, Zitronenschale und -saft und den Eiern schaumig rühren. Quark und Grieß unterrühren. Diese Masse über die Äpfel streichen.

Die Streuselmasse in ca. 3 Finger dicken Streifen, abwechselnd in dunkel und hell aufbringen.

Backzeit: 50-60 Min. bei 180°(Heißluft 160°)

\*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!