

Apfel-Blechkuchen mit Quark und Streuseln

Streusel:

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

Quarkölteig:

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

Belag:

1,5 kg säuerliche Äpfel
150 g Butter
150 g Honig*
2 EL Zitronensaft
1 EL Zitronenschale gem.*
4 Eier
750 g Magerquark
3 EL Grieß

* erhältlich im Weltladen

Für die Streusel Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten (außer Kakao) vermischen und alles mit dem Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Die Streuselmasse halbieren, unter eine Hälfte den Kakao mischen.

Quark mit Öl, Zucker und Ei verrühren, mit Mehl und Backpulver verkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Apfelspalten ziegelartig auf dem Teig verteilen. Butter mit Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und den Eiern schaumig rühren. Quark und Grieß unterrühren. Die Masse über die Äpfel streichen.

Die Streuselmasse in ca. dreifingerbreiten Streifen abwechselnd dunkel und hell auf den Teig legen.

Bei 180 °C (Heißluft 160°C) 50 – 60 Minuten backen.