



Apfelkuchen aus Quark-Öl-Teig

großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Quarkölteig

- 1 P. Backpulver
- 300 g Dinkelmehl (630)
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Quark
- 5 EL Milch
- 5 EL Omas Butteröl
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- Ca. 1,5 kg Äpfel

Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

So wird's gemacht:

- Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Die Spalten mit der Gemüsefix Mandoline (Scheibenfunktion / Stufe 2) hobeln
- Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in der großen Nixe mischen.
- Quark, Öl und Milch dazugeben und alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten.
- Auf den gefetteten großen Ofenzauberer plus mit dem Teigroller ausrollen mit den Apfelspalten belegen.
- Für die Streusel Mehl mit Butter und Zucker vermengen.
- Anschließend in den Backofen unterste Schiene auf einem Gitterrost bei **180 °C Ober - /Unterhitze für 35 Min. goldbraun backen.**
- Kuchen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und evtl. mit Puderzucker aus dem Streufix noch bestäuben