



Apfelkuchen mit Streuseln

Kalorienreduziertes Rezept für Apfelkuchen mit einem Marzipan-Quark-Guß und Streuseln. Das Backrezept für eine 28cm-Springform ergibt 12 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig:

2 Eier
300g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
135g Zucker
eine Prise Salz
120g Halbfettmargarine (Lätta o. ähnliche)

Für den Belag:

60g Marzipan-Rohmasse
2 Eßlöffel Puderzucker
125ml fettarme Milch
150g Magerquark
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
4 Eßlöffel Speisestärke
einige Tropfen flüssiger Süßstoff

750g Äpfel
ein Teelöffel gemahlene Zimt

Zubereitung

Ein Ei trennen. 1 Teelöffel Backpulver mit 180g Mehl, 70g Zucker und Salz trocken vermischen. 80g Halbfettmargarine und das Eigelb zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Folie wickeln und zum Ruhen für 30 Minuten kalt stellen.

Eine 28cm-Springform mit Backpapier oder Backfolie auslegen. Die ausgerollte Teigplatte in die Form legen und am Rand festdrücken

Marzipan, Puderzucker, 2 Eßlöffel Halbfett-Margarine und Magermilch cremig rühren. Magerquark, Eiweiß und Ei zufügen und verrühren. Bittermandelaroma unterrühren. Stärkemehl mit Backpulver vermischen unter die Quarkmasse rühren und alles mit Süßstoff abschmecken.

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfel-Würfel direkt unter die Quarkmasse unterrühren, damit Sie nicht braun werden. Anschließend die Quarkmasse auf in die Springform füllen und verteilen.

Restliches Mehl, Halbfettmargarine, Zucker und Zimt zu Streuseln verkneten und die Streusel über der Quarkmasse verteilen.



Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) für ca. 50 Minuten backen.