Apfel-Topfenkuchen

Der Apfel-Topfenkuchen ist ein echter Genussklassiker – wunderbar cremig durch den Topfen und herrlich fruchtig dank frischer Äpfel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

3 Stk.	Äpfel
1 EL	Zitronensaft
100 g	Mandelstifte
100 g	Weiche Butter
200 g	Feinkristallzucker
4 Stk.	Eier
1 kg	Speisetopfen (Quark)
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen fruchtigen **Apfel-Topfenkuchen** zuzubereiten, den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten. Die Mandelstifte gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und leicht andrücken.Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Weiche Butter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren. Anschließend den Speisetopfen und das Vanillepuddingpulver hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Die Apfelstücke unterheben und die Masse in die vorbereitete Form geben. Glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 45 Minuten backen. Danach den Kuchen mit Alufolie abdecken und weitere 25 Minuten goldgelb backen. Den Apfel-Topfenkuchen vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen, bevor du ihn aus der Form löst – so bleibt er

schön saftig und formstabil. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp