

Rezept Apfelkuchen

Schwedischer

Ein Kuchen für gemütlichen Nachmittage mit lieben Freunden. Er ist einfach herzustellen und verströmt schon während der Backzeit einen wunderbaren Duft. Die Angaben reichen hier für 12 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig benötigt man:

150 g Mehl
3 TL Backpulver
75 g Magerquark
30 ml Öl
1 Prise Salz
1 Ei
 $\frac{3}{4}$ TL flüssiger Süßstoff

Für den Belag benötigt man:

800 g Äpfel
100 g saure sahne
Zimt
Backpapier

Zubereitung:

Es wird Mehl, Salz, Quark, Öl, Backpulver und ein paar Tropfen flüssigen Süßstoff zu einem geschmeidigen Teig verknetet, zu einer Kugel geformt und ausgerollt. Eine Springform mit Durchmesser 26 cm wird mit Backpapier ausgelegt, sodass auch der Innenrand bedeckt ist.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen danach in dünne Spalten schneiden und auf dem Quark-Öl-Teig von außen nach innen kreisrund verteilen. Die saure Sahne mit dem Zimt mischen, mit

dem restlichen Süßstoff abschmecken und über den Apfelspalten verteilen. Den Apfelkuchen bei 200° C (Umluft: 180° C/Gas: Stufe 4) 30-35 Minuten backen und servieren.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)