

Apfel-Heidelbeer-Tarte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quark
Apfel

1 Zitrone
750 g Äpfel
4 Eier
150 g Zucker
1 pk Vanillezucker
Salz
30 g Vanillepuddingpulver
- 1 Pck.
3 tb Grieß
3 ts Backpulver; (1 Pck.)
750 g Magerquark
30 g Butter; zerlassen
50 g Quittengelee

* QUELLE

- schöner essen 10/1998
- erfasst von Petra
- Hildebrandt

Von der Zitrone die Schale abreiben und 5 EL Saft auspressen. 400 g Äpfel schälen, vierteln und entkernen, quer in dünne Spalten schneiden, mit 1 EL Zitronensaft mischen. Von den restlichen Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Früchte in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.

Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft, Puddingpulver, Grieß, Backpulver und Quark unter die Eimasse rühren. Die Butter vorsichtig unterziehen. Apfelspalten unterheben.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (36 cm) oder eine Springform (28 cm) streichen, mit den Apfelscheiben belegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad 50-55 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad, in der Springform 60-65 Minuten).

Quittengelee erwärmen, den heißen Kuchen damit bepinseln und abkühlen lassen.

Notizen: In Lasagneform (mit Schmalz gefettet) gebacken. Schmeckt hervorragend.