



Menge 1 Springform (26 cm)



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHNELLER APFELKUCHEN

Saftiger Quark-Öl-Teig mit fruchtigem Apfelbelag – genauso lecker wie ein klassischer Apfelkuchen, aber viel schneller!



Zubereitung

- 1.** Quark mit Milch, Öl, Diamant Brauner Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Teig in einer mit Backpapier belegten Springform verteilen, dabei einen Rand hochziehen.
- 3.** Apfelmark auf dem Kuchen verteilen. Äpfel schälen, grob würfeln, mit Mandeln mischen und auf dem Apfelmark verteilen. Diamant Zimtucker darüber streuen.
- 4.** Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
- 5.** Tipp: Nach Geschmack 40 g Rum-Rosinen unter das Apfelmark mischen.

Zutaten

Für den Teig:

125 g	Magerquark
6 EL	Milch
6 EL	neutrales Pflanzenöl
100 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt

Für den Belag:

350 g	Apfelmark (ungesüßtes Apfelmus)
2-3	säuerliche Äpfel
20 g	gestiftelte Mandeln
1 EL	Diamant Zimtucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.