

Apfel - Käsekuchen mit Preiselbeeren

Für den Mürbeteig:

125 g Butter

100 g Zucker

3 Eigelb

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Für den Belag:

3 – 4 EL Preiselbeeren
(Marmelade) aus dem
Glas

500 g Äpfel (3-4 mittel-
große) geschält, entkernt
und in kleine Würfel ge-
schnitten

100 g Zucker

2 Becher (je 200 g)

Crème fraîche

250 g Quark (40 %)

1 Päckchen Vanillepudding

3 Eiweiß steifgeschlagen
mit 1 TL Zitronensaft

Für den Mürbeteig die Zutaten miteinander verkneten. Am besten geht das in einer Schüssel mit den Knethaken des Rührgerätes oder mit einer Küchenmaschine. Den Teig ausrollen und eine Springform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Die Preiselbeeren auf dem Mürbeteig verstreichen.

Nun für die Füllung Zucker, Crème fraîche, Quark und das Vanillepuddingpulver miteinander verrühren. Die vorbereiteten Äpfel zur Masse geben. Mit dem Eischnee vorsichtig vermengen. Das Ganze auf den Mürbeteig mit Preiselbeeren geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft (195° C Ober- Unterhitze) 55 Minuten hell backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, dann mit etwas Alufolie abdecken.

