

Apfel Mohn Quark Streusel Kuchen



Zutaten Streuselteig:

400 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
2 Eier
125 g weiche Butter

Zutaten Obstbelag: ca. 800 g Äpfel

Zutaten für den Mohnbelag:

2 Päckchen Mohn Back (fertige Mischung von **Dr. Oetker Deutschland**)
1 Ei

Zutaten für den Quarkbelag:

200 g Schlagsahne
750 g Quark (40% Fett dann wird er schön cremig)
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Zitrone, die Schale gerieben
3 Eier

Backzeit ca. 1 Stunde bei 160C Grad im Heißluft Ofen
Durchmesser Backform ca. 26 - 28 cm

Für den Streuselteig das Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform zu einem glatten Boden andrücken. Die übrigen Streusel mit zwei Löffeln von der Mohnfüllung verrühren. Den Streuselboden ca. 12 min backen.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Wasser und etwas Zitronensaft aufbewahren.

Für die Mohnbelag die fertige Mohn Mischung mit dem Ei verrühren.

Quarkbelag: Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Eiern verrühren. Anschließend die Sahne unterheben. 1/3 der Quarkmasse unter den Mohnbelag rühren. Apfelstücke auf dem vorgebackenen Streuselboden verteilen und den Mohnbelag auf und zwischen den Äpfeln verteilen. Darauf den Quarkbelag verstreichen. Zum Schluss die Mohnstreusel auf dem Quarkbelag verteilen. Den Kuchen ca. 1 Stunde bei 160C Grad backen.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen, anschließend aus der Form lösen und servieren.