

Apfelkäsekuchen



Ein Apfelkäsekuchen ist ein klassischer Saftiger Obstkuchen. Er ist relativ einfach zu machen und schmeckt allen. Da ich in diesem Fall vom Frischkäse Guss etwas übrig hatte, hatte ich noch die Idee kleine Mini Kuchen in der Muffinsform zu backen. Eine witzige Variante.

Boden:

2 Eier

1/4 Butter

2 EL Zucker

Mehl in ausreichender Menge

Alles zusammen zu einem Mürbeteig kneten. Vor dem ausrollen im Kühlschrank kalt stellen.

Füllung:

4 Eier

200 g Zucker

1 Saurer Rahm

500 g Speisequark

1 Tasse Milch

2 EL Mehl

1 TL Backpulver

Vanillezucker und oder

Zitronenzucker

Äpfel (Menge je nach Größe der Backform)

Backzeit bei 175 C Grad ca 1 Stunde

Mit dem gekühlten Mürbeteig die Springform auslegen. Danach den Zucker mit den Eiern, Vanillezucker und Zitrone schaumig rühren. Zuerst den sauren Rahm und den Quark, danach das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. Diese auf dem Mürbeteigboden verteilen und mit der Quarkmasse übergießen.

Genauso funktioniert es mit der **Muffinsform**. Diese vorher gut einfetten, damit die Minikuchen aus der Form gehen. **Die Backzeit beträgt ca. 25 min.**



Apfelkäsekuchen Muffins

Die Zutaten sind die gleichen wie beim Apfelkäsekuchen. Man verwendet nur die Muffinsform....