

Apfel-Käse-Kuchen mit Streusel

Zutaten:

250 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
1 TL Backpulver
375 g Mehl

750 g Magerquark
250 g Sahnequark
250 g Zucker
1 Vanillinzucker
Saft und geraspelte Schale einer Zitrone
2 Eier
2 Eiweiß
50 g Zucker
3 säuerliche Äpfel

Zubereitung:

Butter, Zucker, 2 Eigelbe und Vanillinzucker schaumig rühren, Salz, Backpulver und Mehl unterrühren. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Quark, 200 g Zucker Vanillinzucker, Zitrone und 2 Volleiern eine Creme rühren. Die 2 Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
 $\frac{3}{4}$ des Teiges in einer gefetteten Springform auslegen, dabei einen Rest zu einer Rolle formen und den Rand damit belegen und hochziehen.
Die Äpfel viertel, schälen entkernen und spalten, in der Form verteilen. Die Quarkmasse darüber geben. Aus dem restlichen $\frac{1}{4}$ Teig Streusel zupfen und auf den Kuchen geben. Bei 180° C (U-/O.Hitze) 85 Min. auf unterster Schiene backen. Vor dem Servieren mit gesiebt Puderzucker bestreuen.