



Apfel Quark Torte

so lecker!

ERGIBT: 1 FORM, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 45-60MIN.

ZUTATEN

Mürbeteig:

250g Mehl

90g Zucker

150g Butter, kalt

1 1/2 TL Vanilleextrakt

Füllung:

500g Magerquark

100g Zucker

50g Mehl

1 1/2 TL Vanilleextrakt

3 Eier

1 EL Speisestärke

50g Butter, flüssig

ca. 2-3 Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 EL Aprikosenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz vermischen. Teig nicht kneten! Anschliessend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig ausrollen. Mit dem Tortenring den Boden ausstechen und mit dem restlichen Teig einen ca. 4-5cm hohen Rand auskleiden. Für mind. 30min. kühl stellen.
2. Für die Füllung den Quark mit dem Zucker cremig rühren. Eier nach und nach begeben, die restlichen Zutaten bis auf die Äpfel begeben und glatt rühren.
3. Den Tortenboden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. die Creme darüber verteilen.
4. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Spalten beliebig verteilen. Anschliessend im **vorgeheizten Ofen bei 180°C** für ca. 45-60min. backen. Gegen Ende evtl. mit Alufolie zudecken, damit die Äpfel nicht zu dunkel werden.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen, noch heiss mit etwas Aprikosenmarmelade bestreichen und komplett abkühlen lassen. Form entfernen und für mind. 60min. kühl stellen.

