

Apfelkuchen

von Marita Winkelmann

- 125 g Butter
- 150 g Honig
- 2 Eier
- 100 g Quark
- Schale einer ungespritzten Zitrone
- 12 geriebene Mandeln
- 4 El. Sahne
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 2 Tl. Backpulver

Belag:

- 1000 g große Äpfel, weiche Sorte
- Saft von 1 Zitrone

Butter, Honig und Eier schaumig rühren. Magerquark, Zitronenschale, geriebene Mandeln und Sahne zugeben.

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit Backpulver vermischt darunter heben.

In die gefettete Springform geben.

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden.

Die Außenseite der Äpfel mit einer Gabel einritzen, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Teig legen.

Bei 180° C, unterste Schiene, im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen.