

Apfelkuchen nach Elsässer Art

Saftige Äpfel auf feinem Quark – Öl – Teig mit Sahneguss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

[1/2 Gundrezept Quark-Öl-Teig](#)

Belag:

700g Äpfel

Sahneguss:

3 Eier

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 EL Vanillepuddingpulver

150g Sahne (ggf. laktosefrei)

1. Den Quark-Öl-Teig nach Anleitung herstellen. Anschließend eine gefettete Springform gleichmäßig damit auslegen und eine kleinen Rand hochziehen.

2. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Auf der runden Seite mehrmals längs einschneiden. Die Apfelfiertel mit der Rundung nach oben auf den Teig legen. Sehr feste Äpfel einige Minuten dünsten, sonst werden diese auf dem Kuchen nicht weich!

3. Alle Zutaten für den Sahneguss glatt rühren und auf den Kuchen gießen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Tipp: Dieser Kuchen schmeckt auch sehr lecker mit [Mübeteigboden](#).

Milchfrei – Tipp: Mandel – Cuisine anstatt Sahne verwenden. Den Kuchen mit einem Mürbeteigboden anstatt Quark-Öl-Teig-Boden herstellen.

