

Apfel-Mohn-Quark-Streuselkuchen

Streuselkuchen mit Äpfeln und Mohn vom Blech

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (33 x 23 cm):
Fett

Streuselteig:

400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backin
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine

Obstbelag:

800 g Äpfel, z. B. Elstar

Mohnbelag:

2 Pck. Mohn-Back
1 Ei (Größe M)

Quarkbelag:

200 g kalte Schlagsahne
750 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel in der Springform zu einem glatten Boden andrücken. Übrige Streusel mit 2 EL von dem Mohn-Back verrühren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas erkalten lassen.

③ Obstbelag:

Äpfel schälen und je nach Größe grob zerkleinern (vierteln).

④ Mohnbelag:

Übriges Mohn-Back mit dem Ei verrühren.

⑤ Quarkbelag:

Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Eiern verrühren. Sahne unterheben. 1/3 der Quarkmasse unter den Mohnbelag rühren. Apfelstücke auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Mohnbelag auf und zwischen den Äpfeln verteilen. Darauf den Quarkbelag verstreichen. Mohn-Streusel auf dem Quarkbelag verteilen. Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Minuten

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen und Kuchen erkalten lassen.