

---

## QUARKKUCHEN MIT HIMBEER-APFELFÜLLUNG

---



für eine Kuchenform von ca. 24 cm Durchmesser

### Zutaten

---

für den Kuchenboden  
200 g Petit Beurre oder Biskuits

für die Quarkfüllung  
700 g Quark (Sahne- oder Magerquark)  
140 g brauner Zucker  
2 Eigelb  
2 Msp Vanillezucker  
30 g natives Olivenöl extra  
1 Prise Salz  
2 Zitronen, abgeriebene Schale  
1 TL Johannisbrotkernmehl (6 g)  
2 Eiweisse, steif

für die Himbeer-Apfel-Füllung  
300 g Himbeeren  
1 kleiner Apfel  
1 EL brauner Zucker

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Die Kuchenform mit Backpapier auskleiden und die Biskuits darin grob zerbröseln und lückenlos verteilen.

---

2 Quark, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Olivenöl, Salz und Johannisbrotkernmehl in einer Schüssel gut verrühren.

---

3 Für die Füllung die Äpfel auf einer groben Rohkostreibe reiben, zusammen mit den Himbeeren in einer Pfanne kurz aufkochen und unter ständigem Rühren drei Minuten blubbernd kochen lassen.

## Backen

in Ofenmitte

30 Minuten bei 200 ° C

weitere 15 Minuten bei 170 ° C

## Tipp

---

1 Mit Sahne wird der Quarkkuchen noch festlicher.

2 Ein Gebäck, wenn im Kühlschrank gelagert, welches am zweiten und dritten Tag noch fantastischer schmeckt.

## Und weiter ...

---

4 Den Ofen auf 200 ° C vorheizen.

---

5 Das Eiweiss sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen und die ganze Masse in die Form verteilen.

---

6 Die Himbeer-Apfelfüllung darüber verteilen und braunen Zucker (1 EL) darüber streuen.

---

7 Den Quarkkuchen während 30 Minuten bei 200 ° C backen. Ofentemperatur auf 170° C zurückstellen und weitere 15 Minuten backen. Den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

---

## Küchen-Philosophie

---

Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht..... unbekannt