

Apfel-Amaretto-Zupfkuchen

Die beliebte Kombination von Apfel und Amaretto im Klassiker Zupfkuchen vereint. Dieser Käsekuchen ist saftig und fruchtig zugleich.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Russischer Zupfkuchen

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Apfel-Amaretto-Füllung:

250 g Butter

400 g Äpfel

500 g Speisequark (Magerstufe)

3 Eier (Größe M)

2 EL Amaretto (Mandellikör)

50 g Rosinen

Wie backe ich einen Zupfkuchen mit Äpfeln und Amaretto?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Äpfel schälen und klein würfeln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Mürbeteig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe etwa 2 Min. verkneten, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein 4 cm hoher Rand entsteht.

3 Apfel-Amaretto-Füllung zubereiten:

Mischung für die Füllung (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, Quark, Eier, zerlassene Butter und Amaretto zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Zuletzt gut 1/3 der Apfelwürfel und die Rosinen unterheben und die Masse auf dem Boden glatt streichen. Übrige Apfelwürfel gleichmäßig aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

- 4 Kuchen nach dem Backen noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann 30 Min. in der Form abkühlen lassen. Springformrand lösen und entfernen, Kuchen einmal vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.