

# Apfel Grieß Kuchen

Ein saftiger Apfelkuchen mit Grieß und Quarkfüllung: Apfel-Grieß Kuchen aus der Springform selber backen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Zutaten:

1 kg Äpfel, z. B. Holsteiner Cox  
Saft von 1 Zitrone  
5 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
5 Eigelb (Größe M)  
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
100 g Grieß

Wie backe ich einen Apfel Grieß Kuchen?:

## ① Äpfel vorbereiten:

Springform fetten. Äpfel schälen, vierteln, quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## ② Teig zubereiten:

Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Erst Eigelb nach und nach, dann Quark und Grieß unterrühren. Dann die Apfelstücke und anschließend Eischnee unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kuchen nach der Backzeit noch etwa 15 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Danach in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Springform lösen und entfernen. Den Apfel Grieß Kuchen nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

