

# ELMIRA APFELKUCHEN



Vor kurzem durfte ich zusammen mit unserem Freund Christian von der Baumschule Müller eine neue Apfelsorte taufen. Diesem habe ich den Namen Elmira gegeben. Er setzt sich zusammen aus den Namen Ela und Samira und dem türkischen Wort für Apfel „Elma“.

Für jeden verkauften Baum wird ein Euro direkt an meine Stiftung gespendet.

Passend zur Taufe zeige ich euch das Rezept für einen super einfachen, aber leckeren Apfelkuchen. Dieser besteht aus einem Quark – Ölteig. Auf diesen kommen dann die Elmira Äpfel, welche zum Schluss mit Streuseln bedeckt werden. Die rote Farbe der Schale und das rosafarbene Fruchtfleisch innen verleihen dem Kuchen eine super schöne Optik. Ein richtiger Klassiker nach Omas Art, der perfekt auf jede Sonntagskaffeetafel passt.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und lege ihn auf eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

## STREUSEL

Verknete alle Zutaten zusammen zu einem krümeligen Teig. Stelle die Streusel bis zur Weiterverwendung kalt.

## ÄPFEL VORBEREITEN

Schneide die Äpfel in etwa 1 cm große Würfel und beträufele sie mit dem Zitronensaft, sodass sie nicht braun werden.

## QUARK – ÖLTEIG

Verrühre die trockenen Zutaten miteinander in einer Rührschüssel. Füge den Magerquark, das Ei, Öl, Tonka Wonka und die Milch hinzu und verrühre es kurz zu einem geschmeidigen Teig.

Fülle den Teig in den Backring ein und streiche ihn glatt. Verteile die Äpfel gleichmäßig darauf und decke sie mit den Streuseln ab. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 40-45 Minuten.

Nimm den Kuchen heraus und lasse ihn abkühlen. Löse ihn nun aus dem Tortenring heraus und bestreue ihn nach Belieben mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## QUARK – ÖLTEIG :

- 300 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 40 g** Öl
- 1 TL** Tonka Wonka
- 150 g** Milch

## FÜLLUNG:

- 600 g** Äpfel (geschält)
- 2 EL** Zitronen (Saft)

## STREUSEL:

- 200 g** Mehl
- 100 g** Zucker
- 100 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

## DEKORATION:

- 10 g** süßer Schnee