

KUCHEN UND DESSERT

## Saftiger Apfel Grieß Kuchen ohne Mehl weniger Zucker



Backofen vorheizen auf 180° Ober/Unterhitze

- 1 kg Äpfel
  - 1 Bio Zitrone
  - 5 Eier
  - 1 Prise Salz
  - 125 g weiche Butter
  - 100 g Zucker (nach Wunsch die Hälfte des Zuckers mit Streusüße ersetzen)
  - 1 TL Vanilleextrakt
  - 500 g Quark 20% Fettehalt
  - 100 g Grieß
  - evtl. Puderzucker zum Bestreuen
1. Auf den Boden der Springform Backpapier einspannen und den Rand der Form einfetten
  2. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und quer in dünne Scheibchen schneiden und mit dem Saft einer Zitrone mischen
  3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr festem Eischnee schlagen

4. Die weiche Butter mit dem Vanilleextrakt mit dem Handmixer schaumig (geschmeidig) rühren
5. Den Abrieb einer Zitrone zufügen
6. Nach und nach den Zucker zugeben und einrühren
7. Jetzt nach und nach die Eigelbe unterschlagen (pro Eigelb ca. 1 Min. rühren)
8. Den Quark und den Grieß in die Teigmasse unterrühren
9. Die Apfelstücke unterheben
10. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben
11. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen
12. Die Springform in den vorheizten Backofen auf die unterste Schiene auf den Rost stellen und bei 180° ca. 60 bis 65 Min. backen
13. Den Kuchen nach der Backzeit (Stäbchenprobe) noch ca. 15 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Dann auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
14. Die Springform entfernen und nach Wunsch den Apfel-Grieß Kuchen mit Puderzucker bestreuen