

Apfel Quark Streuselkuchen

Von Kuchenfee

Liebe Backfeen und Backfeen-Anwärter, 🙌

manchmal sind es ja die **einfachen Dinge** im Leben, die uns am meisten Freude bereiten – und genau so ist es auch mit diesem wunderbaren Apfel-Quark-Streuselkuchen! 🍏 Wenn ihr auf der Suche nach einem Rezept seid, das **ruckzuck gemacht** ist, aber trotzdem alle am Kaffeetisch zum Schwärmen bringt, dann seid ihr hier goldrichtig. 🎯

Was ich an diesem Kuchen so liebe? Er ist **herrlich unkompliziert** und dabei so wandelbar! 😍 Der Mürbeteig-Boden wird gleichzeitig zu unseren **knusprigen Streuseln** obendrauf – das spart Zeit und schmeckt einfach fantastisch. Die cremige Quark-Pudding-Füllung mit den saftigen Apfelstückchen ist wie eine warme Umarmung für die Seele, und diese goldenen Streusel obendrauf... *seufz* da wird mein Bäckerherz ganz wuschig! ❤️

Besonders praktisch: Ihr braucht **keine ausgefallenen Zutaten** und auch keine besonderen Backkünste. 🙌 Alles, was ihr braucht, habt ihr wahrscheinlich schon zu Hause. Und das Beste daran? Während der Kuchen im Ofen vor sich hin brutzelt und euer Zuhause mit diesem unwiderstehlichen Duft erfüllt, könnt ihr schon mal die Kaffeemaschine anwerfen. ☕

Ein kleiner Tipp von Herzen: Lasst den Kuchen **unbedingt komplett auskühlen** (am besten über Nacht im Kühlschrank), bevor ihr ihn anschneidet. ❄️ Ich weiß, das ist manchmal eine echte Geduldssprobe, aber vertraut mir – **es lohnt sich!** So bleibt die Füllung schön fest und ihr bekommt perfekte Stücke. ✂️

Falls euch der Kuchen **nicht süß genug** ist (mein Papa hat das moniert 😊), könnt ihr gerne etwas mehr Zucker in die Füllung geben. Der Quark bringt nämlich eine natürliche, leichte Säure mit, die ich persönlich sehr mag, aber Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden. 🙄

Also, schnappt euch eure Schürze und lasst uns gemeinsam diesen herrlichen Kuchen zaubern! 🍰 Ich bin schon ganz gespannt auf eure Ergebnisse – zeigt sie mir gerne in den Kommentaren oder taggt mich auf Instagram. 📷 ✨

Viel Spaß beim Backen, ihr Lieben! 🍰

Eure Lisa 💕



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

STREUSEL & BODEN

300 g Mehl

140 g Zucker

180 g Butter

weich

1 Prise Salz

FÜLLUNG

500 g Milch

500 g Quark

ich habe Magerquark verwendet

100 g Zucker

2 Puddingpulver

Päckchen

Vanille

4 x Äpfel

gewürfelt

Werkzeuge

Springform

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01** Zucker, Butter und Salz verrühren.
- 02** Mehl dazu geben und verrühren, bis Streusel entstehen. Ein Drittel der Streusel in einer separaten Schüssel reservieren; die Milch zum Rest geben und erneut verrühren, bis alles zu einem Teig zusammen kommt.
- 03** Den Teig in eine Springform geben und bis zum Rand verteilen.
- 04** Für die Füllung: Einen Schluck der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen und den Pudding nach Packungsanweisung kochen.
- 05** Den Quark und die Äpfel in den heißen Pudding rühren und die komplette Masse in die Form geben. Mit den Streuseln toppen.
- 06** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und Kuchen für 45 – 60 Minuten backen.
- 07** Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren am besten für mehrere Stunden kühlen.