



## Oh, wie lecker! Omas Apfel-Käsekuchen

### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Abrieb von einer Bio-Zitrone  
3 Eier  
200 g Mehl  
2 EL Milch

### Für die Füllung:

500 g Magerquark  
40 g Gries  
40 g Zucker  
1 Ei

### Für den Belag:

5-6 geschälte Äpfel  
30 g geschmolzene Butter  
Zimt und Zucker

### Für die Streusel:

100 g Mehl  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
½ TL Zimt  
80 g weiche Butter

### Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Rührteig alle Zutaten verrühren und in eine gefettete Springform füllen. Einen geschälten Apfel in dünne Scheiben schneiden und deckend auf dem Rührteig auslegen.

Für die Quarkfüllung alle Zutaten verrühren und gleichmäßig auf der Apfelschicht verteilen.

Vier bis fünf weitere Äpfel vierteln und schälen. Die Viertel mehrmals der Länge nach mit einem Messer einritzen und mit der angeschnittenen Seite dicht aneinander auf der Quarkschicht verteilen. Apfelviertel mit ca. 30 g geschmolzener Butter bestreuen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Die Zutaten für die Streusel alle gleichzeitig verrühren, bis Streusel entstehen. Locker auf den Äpfeln verteilen.

Backzeit ca. 50 Minuten.

*Guten Appetit!*