



# APFEL- ODER ZWETSCHGEN KUCHEN



du hast die Wahl...

## Du brauchst



150 g Quark oder Topfen  
6 EL Milch  
6 EL Öl, z.B. Sonnen-  
blumen- oder Rapsöl  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Salz  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1,5 kg Äpfel oder  
Zwetschgen



1. Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille-  
zucker und einer Prise Salz verrühren.  
Backpulver mit Mehl mischen und zur  
Quarkmasse geben.
2. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig  
kneten, auf einem eingefetteten Backblech  
ausrollen.
3. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln,  
entkernen und in Scheiben schneiden oder  
Zwetschgen waschen, einschneiden und  
entsteinen und die zusammenhängenden  
Hälften oder Viertel aufklappen.
4. Obst auf dem Teig verteilen (Pflaumen  
mit der Innenseite nach oben).
5. Bei 200 Grad etwa 15-25 Minuten backen.  
Danach den warmen Kuchen mit etwas  
Zucker bestreuen.

## VARIANTE ↘

**Vegan:** Um den Kuchen ohne tierische Produkte zu backen, ersetzt du den Quark durch Sojaquark oder Sojajoghurt und die Milch durch Hafer-, Dinkel- oder Sojamilch (mit Sojajoghurt reichen 5 EL Milchalternative).