

Rezept für unseren Osterkuchen

Bei dem Kuchen handelt es sich um einen Quarkkuchen ohne Boden.

Zutaten Osterkuchen:

1000 g Quark - vorzugsweise Magerquark
4 Eier
2 Päckchen Vanillezucker oder 2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
120 g Zucker (wer es lieber süßer mag kann bis zu 220 g Zucker verwenden)
100 g flüssige oder zumindest weiche Butter
1 TL Zitronensaft oder Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
1 Päckchen Vanillepudding, alternativ 60 g Stärke
100 bis 150 ml Milch - ich nehme 150 ml
1-2 Äpfel

Zubereitung:

Backofen auf 180 bis 200 °C vorheizen

Eier trennen, zum Eiweiß den Vanillezucker und eine Prise Salz zugeben und diese Masse steif schlagen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Die Eigelb mit dem Zucker sehr cremig verrühren. Anschließend Quark, Zitronensaft, Vanillepudding, Milch und weiche/flüssige Butter (nicht zu heiß!) zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Dann das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform mit einem Durchmesser von 26 cm geben.

Den bzw. die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden und die Apfelscheiben auf der Quarkmasse verteilen. Anschließend ab in den Backofen. Den Osterkuchen 60 Minuten backen. Und anschließend 30 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen und offener Ofentüre im Backofen abkühlen lassen.

Dann bleibt uns nur noch euch guten Appetit zu wünschen