

# Apfel-Käsekuchen mit Streuseln

## Zutaten Streusel:

250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Eigelb  
125 g weiche Butter  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillinzucker

Alle Zutaten zu Streuseln kneten und beiseite stellen.

## Zutaten Käsecreme:

125 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
5 Eier  
850 g Quark  
1 Prise Salz  
1 Esslöffel Puddingpulver Vanille  
3 - 4 Äpfel



Eier trennen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Vanillinzucker, Puddingpulver und Eigelb schaumig rühren. Flüssigkeit vom Quark ablaufen lassen, dann den Quark unter die Creme rühren und schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Den Ofen auf 150° vorheizen.

Eine Hälfte der Streusel in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Äpfel schälen und schneiden und in Spalten auf die Streusel verteilen. Dann vorsichtig die Quarkcreme darüber gießen und zum Schluss die andere Hälfte der Streusel darüber streuen. Kuchen auf 150° ca. 55 Minuten backen, dann die Temperatur auf 120° herunter stellen und mit Backpapier bedecken. Nochmal ca. 1 Stunde backen.

Mmmmmh..... Guten Appetit!