

Apfel-Quark-Torte

Zutaten:

Boden:

100g	Margarine oder Butter
100g	Zucker
1	Ei
230g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Belag:

2-3	Äpfel
500g	Magerquark
150g	Zucker
2	Eier
1	Vanille-Puddingpulver
½	Zitrone (Saft)
½ Tasse	Speiseöl
½ Pck.	Vanillezucker
0.3 l	Milch



Zubereitung:

- 1) Margarine, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver für den Boden kurz zu einem Teig verkneten und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2) Den Teig in einer 26-cm-Springform auslegen, am Rand 3 cm hochstehen lassen.
- 3) Den Boden mit geschälten Apfelscheiben oder -stückchen belegen.
- 4) Quark, Zucker, Eier, Puddingpulver, Zitronensaft, Speiseöl, Vanillezucker und Milch verrühren und über den Boden mit den Apfelscheiben geben.
- 5) Mit Heißluft bei 175 °C etwa 40-50 Minuten backen.

Tipp: Weil der Quark dann fester ist, empfiehlt es sich, die Torte erst am nächsten Tag zu essen.