

# Quarktorte mit Äpfeln & Streuseln



Leichte Quarktorte mit Äpfeln und Streuseln.  
Ein immer wieder beliebtes Dessertgebäck!



**Tortenboden/Streusel:** Für den Tortenboden die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz miteinander vermengen. Eigelb darunter rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls der Masse beifügen, so dass ein geschmeidiger Rührteig entsteht. Diesen nun ca. 1 Stunden kühlstellen.

Ein Viertel des Teigs für die Streusel kühl stellen. Die Hälfte des restlichen Teigs auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen und danach den Formenrand schliessen. Den restlichen Teig zu einer ca. 60 cm langen Rolle formen. Diese nun an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken und ca. 4 cm hochziehen, so dass ein Rand entsteht. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen und nochmals ca. 15 Minuten kühlstellen.

**Belag/Quarkmasse:** Die Äpfel schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und auf dem Tortenboden verteilen. Die Quarks mit allen Zutaten bis und mit Salz miteinander verrühren und anschliessend auf den Äpfeln verteilen.

**Backen:** Die Quarktorte in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 85 Minuten backen. Nach dem Backen herausnehmen, auskühlen lassen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben und mit Puderzucker bestäuben.

Die Torte bleibt in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 4 Tage haltbar.

## Für den Tortenboden (Ø 24 cm):

250 g	Butter, weich
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2 Prisen	Salz
2	Eigelbe
2 TL	Backpulver
375 g	Rytz Weissmehl

## Für den Belag/die Quarkmasse:

300 g	Säuerliche Äpfel
750 g	Magerquark
300 g	Rahmquark
200 g	Zucker
2	Eier
2	Eiweiss
1	Zitrone
50 g	Maizena
1 Pck	Vanillezucker
1 Prise	Salz

## Für die Verzierung:

etwas	Puderzucker
-------	-------------