

APFELKUCHEN MIT HEIDELBEEREN

Zutaten für 1 Blech

Belag:

1 kg säuerliche Äpfel
1 Zitrone
300 g TK-Heidelbeeren

Teig:

150 g Magerquark
6 EL Milch
6 EL Öl
75 g Zucker
Zitronenzucker
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Streusel:

125 g Butter
175 g Mehl
125 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker

Äpfel waschen, schälen und entkernen. In Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Heidelbeeren auftauen lassen.

Quark, Milch, Öl, Zucker, Zitronenschalenzucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Alles vermengen und kneten. Auf dem gefetteten Backblech (ca. 34 x 38 cm) ausrollen. Mit Äpfeln belegen und die Zwischenräume mit den Beeren füllen.

Für die Streusel die Butter schmelzen und mit Mehl, Zucker, V-Zucker zu Streuseln verkneten. Über die Früchte verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 175°C) ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunde.

Pro Stck. ca. 200 kcal/840 kJ