

Schneller Apfelkuchen mit Apfelmus und Streuseln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Quark, 6 Esslöffel Milch, 6 Esslöffel Öl, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 300 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 großes Glas Apfelmus, 200 gr Margarine, 200 gr Zucker, 250 gr Mehl, 100 gr Kokosraspeln.

Die Vorbereitungen:

Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.

Ofen vorheizen 175°C.

Die Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und Salz kurz verrühren, dann Mehl und Backpulver unterkneten.

Den Teig auf's vorbereitete Blech geben, das Apfelmus gleichmäßig darauf verteilen.

Für die Streusel Margarine, Zucker, Mehl und Kokosraspeln mit dem Mixer (Knethaken) vermischen und auf das Apfelmus geben.

Im heißen Ofen 30 - 40 Minuten backen.