

Apfelsonne

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Hefeteig:

- 200 g Mehl
- ½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 30 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 dl Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 30 g Butter, weich

Quarkmasse:

- 250 g Halbrahmquark
- 80 g Sauerrahm
- 80 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2 Stk. Eiweiss

Belag:

- 420 g Äpfel gerüstet und in feine Schnitze geschnitten

Garnitur:

- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Eine Wähenform (Ø29 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er **doppelt so hoch** ist.

Den Teig zusammenkneten (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund auswallen (Ø32 cm) und in eine gefettete, bemehlte Wähenform (Ø29 cm) geben.



③ Quarkmasse:

Für die Masse Quark mit Sauerrahm, Zucker, Vanillin- Zucker, Salz und Eigelb verrühren. Das Eiweiss steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

④ Belag:

Die Masse mit Apfelschnitzen belegen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

⑤ Garnitur:

Konfitüre mit Wasser aufkochen und den warmen Kuchen damit bestreichen.

