

Apfel-Hüttenkäse-Schnitten



Für Boden und Deckel:

300 g Weizenmehl
200 g Butter
100 g Zucker

Für die Füllung:

4 Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 Msp. Zimt
750 g Hüttenkäse
100 ml Sahne
3 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker

Optional:

Puderzucker für die Deko

1. Verknete die Zutaten für den Mürbeteig miteinander und stelle ihn bis zum weiteren Gebrauch kalt.
2. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und hobele sie dünn. Vermische sie mit Zimt und Zitronensaft und stelle sie beiseite.
3. Gib Hüttenkäse, Sahne, Eier, Vanillepuddingpulver und Zucker in eine Schüssel und verrühre alles miteinander. Hebe dann die Äpfel unter.
4. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
5. Teile den Mürbeteig in zwei Hälften. Rolle ihn aus und lege ein Backblech damit aus. Pikse ihn mit einer Gabel ein.
6. Verteile die Füllung auf dem Teig und rolle den restlichen Mürbeteig aus. Belege den Kuchen damit und stelle ihn in den Ofen.
7. Backe den Kuchen für etwa 50 Minuten, bis der Teig oben goldbraun wird.
8. Lass ihn vor dem Anschneiden auskühlen und bestreue ihn mit etwas Puderzucker.