



Schwedischer Apfelkuchen mit Zimt Schmand (Quark-Ölteig)

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Eine leckerer schwedischer Apfelkuchen mit Zimt und Schmand – einfach und schnell gebacken. Für die skandinavische Apfelkuchenvariante empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann eine 26 cm Springform. Hieraus ergeben sich etwa 10 bis 12 Stücke.

Zutaten

- 800 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in dünnen Spalten
- 1/2 Zitrone, hiervon der Saft und etwas Abrieb
- 75 g Magerquark
- 150 g Mehl, gesiebt
- 3 Tl Backpulver. Mit dem Mehl mischen.
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 1 ganzes Ei
- 100 g saure Sahne
- 1/2 Tl gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 180 ° C / Umluft vorheizen.

Schritt2

Das Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Quark, Öl und das Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen.

Schritt3

Ca. 1/2 cm dick, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, rund ausrollen.

Schritt4

Der gefetteten Springform anpassen; dabei den Rand 2 cm hochziehen.

Schritt5

Die Apfelspalten ev. etwas Zuckern, dem Zitronensaft und etwas Abrieb marinieren um ein Anlaufen zu verhindern.

Schritt6

Den Boden gleichmäßig-staffelförmig, dicht an dicht auslegen, ev. etwas Zucker darüber streuen.

Schritt7

Die saure Sahne mit dem Zimt mischen und dünn über den Äpfeln verteilen.

Schritt8

Für 30-35 min. backen, schmeckt noch warm wie kalt, besonders gut mit halbsteif geschlagener Zimtsahne.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwedischer-apfelkuchen-mit-zimt-schmand-quark-oelteig/>