

Käsestreuselkuchen mit Äpfeln

300 g Mehl

300 g gemahlene Mandeln

1 Teel. Zimt

450 g Margarine

275 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

2 Essl. Zitronensaft

1, 25 kg Äpfel

Äpfel schälen und raspeln

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, 300 g zerlassene Margarine und 150 g Zucker, 1 Teel. Zimt zu einem Streuselteig verkneten.

2/3 der Teilmenge auf ein gefettetes Blech drücken bei 180 Grad auf 2ter Schiene von unten ca.10 Min. vorbacken.

150 g Margarine, 125 g Zucker, 2 Eier und Vanillezucker schaumig rühren.

Quark, Puddingpulver, Zitronensaft unterrühren.

Masse auf den Teig streichen, Obst darauf verteilen und restliche Streusel darüber streuen.

Bei 180 Grad 40-50 Min backen