

# Ein fruchtiges

Saftige Obstkuchen  
frisch aus dem Ofen

# Vergnügen



## Apfel-Weißwein-Kuchen

### Zutaten für 12 Stücke

#### Für den Teig

200–250 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g Butter

100 g Zucker, 1 Ei

#### Für den Belag

1250 g säuerliche Äpfel

(z. B. Boskop)

2 Päckchen Vanillepudding

(jeweils für 1/2 l Flüssigkeit)

1 Flasche (0,75 l) Rieslingwein

250 g Zucker

Schlagsahne und Krokant

zum Verzieren

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei verkneten. 30 Min. kalt stellen. Teig in eine gebutterte Springform (26 cm Ø) geben, Rand ca. 4 cm hochdrücken. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen. Puddingpulver mit etwas Wein verrühren. Restlichen Wein mit Zucker aufkochen, Puddingpulver zufügen. Verrühren. Etwas abkühlen lassen und dann über die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Backofen (E: 175 °C/Gas: Stufe 2) 35–45 Min. backen. In der Form erkalten lassen. Mit Sahne und Krokant verzieren.

Bei 12 Stücken pro Stück:

1645/393 kJ/kcal

3 g E, 61 g KH, 12 g F

Preis pro Rezept: ca. 16,- DM

## Pflaumen-Quark-Torte

### Zutaten für 12 Stücke

#### Für den Mübeteig

250 g Mehl, 175 g Butter

75 g Zucker

1 Päckchen Orange-Back (5 g)

1 Prise Jodsalz, 1 Eigelb

#### Für den Belag

1 kg Pflaumen

100 g weiche Butter

500 g Magerquark

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepudding-

pulver (für 1/2 l Milch), 1 Ei

abgeriebene Schale einer

unbehandelten Zitrone

3 EL Zitronensaft

2 EL Pflaumenkonfitüre

### Zubereitung

Pflaumen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Orange-Back, Salz und Eigelb verkneten. 1/2 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (26 cm Ø) ausrollen (ersatzweise Obstkuchenform mit herausnehmbarem Boden und ca. 4 cm hohem Rand). Restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand der Form legen, mit den Fingern einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Für den Belag Butter schaumig rühren. Quark, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Ei,