

## Apfel-Quark-Torte



Zutaten:	Zubereitung:
750 g Äpfel (Elster, Jonagold, Boskoop...)	Waschen, schälen, mit dem Gemüsehobel, der Küchenmaschine oder von Hand in grobe Stifte schneiden.
Saft ½ Zitrone	Äpfel marinieren.
125 g weiche Butter oder Margarine 170 g Zucker 3 Eier 1 Prise Salz	Schaumig rühren.
1 kg Quark 100 g Grieß 1 TL Backpulver	Dazugeben, gründlich unterrühren.
50 g Rosinen	Zusammen mit den vorbereiteten Äpfeln unter die Masse heben.
Die Teigmasse in eine gefettete Springform füllen und bei <b>165 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Nachwärme stehen lassen.</b>	
Tipp: Die Teigmasse lässt sich auch sehr gut in Muffin-Förmchen abbacken, dann nur ca. 25 Minuten im Ofen lassen.	

