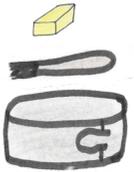
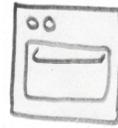


Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und Springform fetten.

180 Grad



2. 200 g Mehl, 50 g Zucker, Backpulver, Quark, Milch und Öl abwägen und in die Schüssel geben.



3. Alles kurz verrühren.



4. Teig mit der Hand verkneten.



5. Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Mit der Hand leicht andrücken.



6. Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.



7. Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.



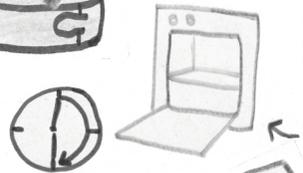
8. Butter, 125 g Zucker, 200 Mehl und Zimt mit der Hand zu Streuseln verkneten.



9. Streusel auf dem Kuchen verteilen.



10. Kuchen im Backofen 25 bis 30 Minuten backen.



11. Nach dem Backen den heißen Kuchen mit flüssiger Sahne übergießen und nochmals 5 Minuten in den ausgeschalteten Ofen stellen.

