

Bratäpfel im Quarkteig

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
20	**40**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

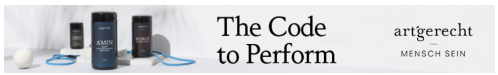
Zutaten

Die Zutaten für den Teig

- 125 g Butter
- 50g Honig
- 3 Eier
- 100 g Quark
- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Die Zutaten für die Bratäpfel

- 30 g Rosinen
- 30 g Mandelstifte
- 1 TL Zimt
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 Limette
- 4 kleine rotschalige Äpfel



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Rosinen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und quellen lassen. Die Äpfel waschen, halbieren und das Kernhaus herausstechen und die Schnittfläche der Äpfel mit Limettensaft bestreichen.

Für den Teig Butter und Honig verrühren, Eier und Quark dazugeben und ebenfalls verrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Rosinen aus dem Wasser nehmen und abtupfen. Mit Mandeln, Zimt und Honig vermischen.

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel mit der Schnittseite nach unten in den Teig drücken. Die Löcher der Kernhäuser mit der Mandel-Rosinen-Mischung füllen.

Den Kuchen auf der unteren Schiene für 30 Minuten backen und am besten lauwarm genießen.

Tipp: Wenn Füllung übrig ist, kann diese dekorativ auf dem Teig verteilt werden. Der Kuchen kann auch in kleineren Formen gebacken werden.

© 2026 TIME2TRI GmbH