

## Apfelkuchen vom Blech

### Zutaten:

Für den Quark-Ölteig:	
225 g	Quark
9 EL	Milch
9 EL	Speiseöl
110g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
	etwas Salz
300 g	Mehl
1,5 kg	Äpfel
Für die Streusel:	
200 g	Mehl
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
2 Msp.	Zimt
130 g	Margarine oder Butter



### Zubereitung:

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, Hälfte esslöffelweise unter die Quarkmasse rühren. Rest Mehl unterkneten.
3. Weiche Butter mit den restlichen Zutaten zu Streusel verkneten.

Backzeit: Bei 180° C ca. 30-40 Minuten

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

