

Das Oktober-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Claudia Ebinger vom LandFrauen Verein Kreis Pinneberg e.V

www.kreislandfrauen-pinneberg.de

Das Rezept wurde für diesen Monat aus dem Backbuch „To Kaffee und Koken in de Haseldörper Marsch“ vom Landfrauen Verein Haseldorfer Marsch von 1955 ausgewählt.

Apfel-Quark-Torte



Zutaten:

125 g Butter
2 Eigelb
250 g Zucker
1 kg Quark
75 g Gries
1 Paket Vanillesoßenpulver
1 TL Backpulver
500-750 g Äpfel
1 Prise Salz
50 g Rosinen
3 Eiweiß

Backzeit: 70-75 Minuten

Temperatur: 175 Grad

Butter und Zucker schaumig rühren und das Eigelb dazugeben. Dann Zucker, Quark, Gries, Soßenpulver und Backpulver zufügen. Äpfel schälen und entkernen und grob raspeln, dann mit den Rosinen unter den Teig geben. Zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Die Masse in eine gefetteten Springform geben und zur Mitte etwas höher streichen. Zuletzt auf der unteren Schiebeleiste backen.
Genießen wie bei Oma!

Guten Appetit!