

## Das Dezember-Rezept der LandFrauen

aus dem LandFrauen-Kochbuch des LandFrauenvereins Niebüll  
(Kreis-LandFrauen-Verband Nordfriesland e.V.)  
[www.klfv-nf.de](http://www.klfv-nf.de)

### Apfel-Weihnachtskuchen

Ein wunderbarer, schnell gebackener Kuchen, der gerade warm besonders gut schmeckt, und zusammen mit Vanilleeis und Schlagsahne einen ungemütlichen Dezembertag versüßen kann.



#### Zutaten

1 kg Äpfel  
5 – 6 EL Zimt und Zucker  
75 g Margarine  
100 g Zucker  
100 g Quark  
3 Eigelbe  
100 g Weißbrot  
50 g gehackte Mandeln  
3 Eischnee

#### Zubereitung

Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden, Zimt und Zucker darüber streuen und in eine Auflaufform geben.

Danach Margarine, Zucker, Quark, Eigelb, zerbröseltes Weißbrot und Mandeln verrühren und anschließend den geschlagenen Eischnee unterheben.

Den Teig auf den Äpfeln verteilen.

Bei 200°C 35 Minuten backen.

Dazu reicht man Vanilleeis und Schlagsahne.

Wir wünschen guten Appetit!