

## Apfelkuchen mit Topfen-Ricottafüllung

---



Zutaten für den Apfel-Streuselkuchen:

### *Boden:*

100 g Margarine

100 g Staubzucker

1 Ei

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

½ Pkg. Backpulver

### *Füllung:*

250 g Magertopfen

250 g Ricotta

25 g Zucker

2 Eier

400 g Äpfel

### *Streusel:*

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

125 g Zucker

150 g Margarine

Der Backofen wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Eine runde Springform mit Öl auspinseln.

Der Staubzucker wird mit der Margarine und dem Ei zu einer glatten Masse verrührt. Nach und nach das gesiebte Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver einrühren. Der Teig ist eventuell noch leicht bröselig. Das macht nichts. So wie er ist in die Springform geben und mit den Händen glatt drücken. Den Teig an den Rändern etwas nach oben ziehen.

Für die Füllung wird der Topfen mit dem Ricotta, dem Zucker und den Eiern verrührt. Diese Creme wird auf dem Teigboden verteilt. Die Äpfel schälen und mit dem Multizerkleinerer hacken, oder raspeln. Die Äpfel auf der Creme verteilen.

Der Kuchen wird nun für 30 Minuten vorgebacken. In der Zwischenzeit werden die Streusel vorbereitet.

Für die Streusel werden die Zutaten mit dem Mixer (notfalls auch per Hand) bröselig vermischt. Nicht zu lange rühren, damit kein Teig entsteht.

Den Kuchen nach 30 Minuten aus dem Backofen nehmen. Die Streusel am Kuchen verteilen und den Kuchen weitere 20 Minuten fertig backen.

Wenn die Streusel eine goldfarbene Tönung angenommen haben, sollte der Kuchen fertig sein.

