

# OMA'S APFEL-QUARK-KUCHEN (OHNE BODEN)

*Posted on 16. Oktober 2019 by cookieundco*



**Categories:** [fruchtiges Gebäck](#), [Herbst](#), [Kuchen/ Gebäck](#), [Thermomix](#), [Torten/ no bake/ Cheesecake](#)

**Tags:** [Apfel](#), [Apfelkuchen](#), [backen](#), [Calvados](#), [Grieß](#), [Herbst](#), [Kuchen](#), [Käsekuchen](#), [Quark](#), [Rosinen](#), [Schmand](#)

Heute habe ich einen sehr leckeren Kuchen für dich mitgebracht, einen saftigen Kuchen mit Quark

und Grieß: Oma's Apfel-Quark-Kuchen. Im Prinzip ein Käsekuchen ohne Boden, mit reichlich saftigen Apfelscheibchen und nach Wunsch in Calvados eingelegte Rosinen...



## Herbstzeit ist Apfelkuchenzeit

Apfelkuchen könnte ich das ganze Jahr über hinweg essen. Geht es dir auch so? Natürlich gibt es nicht nur im Herbst bei uns Apfelkuchen. Aber in der Herbstzeit gibt es einfach überdurchschnittlich oft welchen. Klar, Herbstzeit ist die Zeit der Apfelernte. Meistens ist ja dann immer viel zu viel auf einmal reif- zumindest im eigenen Garten. Aber es gibt schlimmeres, als die Äpfel in Form von einem leckeren Apfelkuchen zu verarbeiten, oder?

Der Herbst ist einfach eine wunderbare Jahreszeit, wenn nicht die ganze Zeit über Schmuddelwetter herrscht. Es ist nicht mehr so heiß und backen macht wieder Spaß. Zeit um die letzten Früchte aus dem Garten zu verarbeiten und haltbar zu machen. Besonders liebe ich es im Herbst am Wochenende nach einem schönen Herbstspaziergang eine heiße Tasse Kaffee zu trinken und dazu ein großes Stück Apfelkuchen zu genießen. (Das alles natürlich bestenfalls bei herrlichstem goldenen Oktober Wetter.) Einfach schön!



## Apfelkuchenliebe

Da sich Apfelkuchen nicht nur bei mir großer Beliebtheit erfreut, findest du auch schon so einige Rezept dafür hier auf dem Blog. Meine [Apfel-Cidre-Torte mit Calvados](#), [Apfelmus-Crumble-Tarte](#), [gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art](#), [Apfel-Dinkel-Kuchen](#) (Vollkorn), [Apfel-Mandel-Kuchen](#) und [Apfel-Streuselkuchen mit Pudding](#) sowie meine [weihnachtliche Bratapfel-Tarte](#). Jeder einzelne davon ein Lieblings-Kuchen mit Nachbackempfehlung!

## Ein Familienrezept...

Dieses Familienrezept wurde nur leicht von mir modifiziert und hat damit sozusagen den letzten

Schliff bekommen. Im Prinzip ist die Zubereitung unkompliziert und einfach. Was ein bisschen dauert, ist natürlich das Backen selbst und das langsame Abkühlen im Ofen. Aber derweil kannst du ja andere Dinge tun... Das langsame Abkühlen ist einfach wichtig, damit der Kuchen nach dem Backen nicht total zusammenfällt, wie bei anderem Käsekuchen auch. Zumindest ist es meiner Erfahrung nach sinnvoll, den fertigen Kuchen erstmal im ausgeschalteten Ofen zu belassen.

Im Rezept habe ich dafür eine Stunde angegeben. Diese Zeit solltest du deinem Kuchen Apfel-Quark-Kuchen im ausgeschalteten Backofen auf jeden Fall noch schenken. Besser wäre sogar noch länger. Ich habe nach der besagten Stunde die Ofentür einen Spalt aufgemacht und den Kuchen noch für eine weitere Stunde in der Restwärme stehen gelassen. Danach kann er bei Raumtemperatur weiter abkühlen. Anschließend am besten ab damit in den Kühlschrank. Also ein Kuchen, der sich wunderbar vorbereiten lässt und durchgekühlt sehr gut schmeckt. Außer du gehörst zu jener Fraktion, die unbedingt jeden Käsekuchen noch lauwarm kosten muss. Dann sollte der Kuchen aber zumindest soweit abgekühlt sein, dass er nicht mehr zu weich ist und genug Stand hat. Und übrigens: Wenn du keine Rosinen magst, lass' sie einfach weg oder tausche sie gegen Cranberries aus...



## OMA'S APFEL-QUARK-KUCHEN (ohne Boden)



### Quarkmasse

- 800 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
- 200 g Schmand
- 100 g Grieß (ich: Hartweizengrieß)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (oder 40 g Speisestärke)
- 5 Eier

- 250 g Zucker
- 1 Zitrone (davon Saft und Schalenabrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (alternativ: [1-2 Msp. gemahlene Vanille\\*](#))
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver

## Zusätzlich

- 700 g Äpfel (geviertelt, geschält & entkernt)
- 80 g Rosinen (alternativ Cranberries) (optional)
- 40 g Calvados oder Amaretto (alternativ Apfelsaft) (zum Einweichen)

## Vorbereitungen

1. Rosinen in dem Calvados einweichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen (besser über Nacht).

## Quarkmasse

1. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten.
2. Backofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze (150°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
3. Zitronenschale abreiben und für später beiseite stellen. Zitronensaft auspressen.
4. Äpfel in dünne Scheibchen schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.
5. Die Eier trennen. Eiweiß mit 100 g von dem Zucker sowie der Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.
6. Eigelbe, restlicher Zucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen.
7. Die restlichen Zutaten für die Quarkmasse, außer dem Eischnee, hinzufügen und zu einer cremigen Masse glatt rühren.
8. Nun zuerst die Apfelscheibchen und die gut abgetropften Rosinen unterheben, anschließend den Eischnee. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
9. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für ca. 80 Minuten backen. Bei Bedarf rechtzeitig abdecken. Danach für mind. 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

10. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, erst dann vorsichtig aus der Springform lösen. Gegebenenfalls bis zum Verzehr kalt stellen.

## OMA'S APFEL-QUARK-KUCHEN (ohne Boden) | Thermomix-Rezept



### Quarkmasse

- 800 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
- 200 g Schmand
- 100 g Grieß (ich: Hartweizengrieß)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (oder 40 g Speisestärke)
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Zitrone (davon Saft und Schalenabrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (alternativ: [1-2 Msp. gemahlene Vanille\\*](#))
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver

### Zusätzlich

- 700 g Äpfel (geviertelt, geschält & entkernt)
- 80 g Rosinen (alternativ Cranberries) (optional)
- 40 g Calvados oder Amaretto (alternativ Apfelsaft) (zum Einweichen)

## Vorbereitungen

1. Rosinen in dem Calvados einweichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen (besser über Nacht).

## Quarkmasse

1. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten.
2. Backofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze (150°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
3. Zitronenschale abreiben und für später beiseite stellen. Zitronensaft auspressen.
4. Äpfel in dünne Scheibchen schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.
5. Die Eier trennen. Schmetterling einsetzen. Eiweiß mit 100 g von dem Zucker sowie der Prise Salz in den sauberen Mixtopf geben, für 3 Min./ Stufe 4 steif schlagen. Anschließend umfüllen und beiseite stellen.
6. Eigelbe, restlicher Zucker und Vanilleextrakt in den Mixtopf geben, für 2 Min./ Stufe 5 sehr cremig rühren.
7. Die restlichen Zutaten für die Quarkmasse, außer dem Eischnee, hinzufügen und für 1 Min./ Stufe 4 zu einer cremigen Masse rühren.
8. Mit dem Spatel zuerst die Apfelscheibchen sowie die gut abgetropften Rosinen unterheben, anschließend den Eischnee. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
9. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für ca. 80 Minuten backen. Bei Bedarf rechtzeitig abdecken. Danach für mind. 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
10. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, erst dann vorsichtig aus der Springform lösen. Gegebenenfalls bis zum Verzehr kalt stellen.

