Berliner Quark-Apfel-Kuchen

Für 4 Portionen

2 Äpfel	1 kg Quark	3 Eier
150 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Salz	1 Zitrone
125 g Rosinen	3 El Speisestärke	40 g Gries
Schnaps		

Backform mit Pergamentpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Quark in ein Handtuch legen und das Wasser auspressen. Drei Eier trennen, Eigelb mit Zucker mindestens 8 Minuten schaumig rühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Wichtig: Eiweiß anschlagen und danach etwas Zucker dazugeben, damit es eine cremige Masse wird.
Das Backpulver zum Eigelb geben und das Ganze mit der Butter vermengen. Vanilleschote teilen, das Mark entfernen und die Hälfte davon zum Eigelb hinzufügen. $\frac{1}{2}$ Zitrone schälen und in kleine Stücke hacken und ebenfalls zum Eigelb hinzugeben. Den Quark dazugeben.
Die Äpfel schälen, klein schneiden und karamellisieren.
Wichtig:
Zucker darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter. Das Ganze mit einem Schuss hochprozentigem Schnaps flambieren. Eischnee zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. 125 Gramm Rosinen unterheben. Den Teig mit etwas Speisestärke und 40 Gramm Gries abrunden. Teig in eine Backform geben und die Apfelstücke darauf verteilen. Das Ganze bei 180 Grad backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich ist.

Frank Rosin am 22. Juli 2014