

# APFEL-COUSCOUS-KUCHEN



3 Eier

- Die Eier trennen
- 

250 g Magerquark  
175 g Puderzucker

- Das Eigelb mit dem Quark und Puderzucker schaumig rühren
- 

25 g Speisestärke  
50 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
200 ml Milch  
400 g gekochter Couscous

- Alle weiteren Zutaten in den Teig rühren
- 

2-3 Äpfel

- Äpfel in stücke schneiden und unter den Teig mischen
- 

1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

- Das Eiweiß mit dem Vanillezucker und der Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben
- 

Butter zum Einfetten  
Puderzucker zum Bestreuen

- Eine Backform gut einfetten und den Teig hineingeben
- Den Kuchen für 45-50 Minuten bei 175 °C Ober-/ Unterhitze backen
- Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen und genießen

