

## Aus der Hildegard Küche

### Apfel-Quark-Kuchen

Für den Mürbeteig.

450 g Dinkelmehl  
4 gestrichene TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1–2 EL Milch  
200 g weiche Butter

Für die Füllung

4 Eier  
1 Becher Crème fraiche oder saure Sahne  
180 g Zucker  
250 g Speisequark  
5 säuerliche Äpfel geraspelt  
einige EL geriebene Mandeln  
1 EL Stärkemehl  
eventuell etwas Rosinen und 1-2 EL Quittenmus dazu.

Die Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten und etwa 30 Min. kühl stellen. Eine Springform (26 cm) mit ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges belegen, als Rand eine Rolle formen und etwa 2,5 cm hochziehen. Etwas Teig für das Gitter übrig lassen. Für die Füllung das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen (ein wenig Eigelb zum Bestreichen übrig lassen), saure Sahne, Speisequark, Apfel, Mandeln, Stärkemehl und Quittenmus dazugeben; gut mischen. Das Steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Die Füllung auf den Teig geben, aus dem restlichen Teig ein Gitter legen, welches mit Eigelb bestrichen wird. Den Kuchen 45-50 Minuten backen, anfangs bei 190°C (ca. 15 Min.), danach bei 160-170°C je nach Herdbeschaffenheit).

*(Aus: "Das Hildegard von Bingen Kochbuch", von Dr. W. Strehlow, Heyne Verlag)= Korrektur der ersten Ausgabe dieses Buches.*