Apfelkuchen mit Streuseln und Toblerone

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Quark
8 EL Öl
8 EL Milch
1 Ei(er)
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
100 g Zucker
400 g Mehl
1 ½ Pck. Backpulver
200 g Toblerone (Milchschokolade)
100 g Butter
200 g Mehl
50 g Zucker
5 Äpfel, in Spalten geschnitten

NÄHRWERT

Calories: 400 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den restlichen Teigzutaten zu einem Teig verkneten. Auf einem Backblech ausrollen. Den Toblerone mit einem Messer klein hacken.

Für die Streusel Butter, Mehl, Zucker und die Hälfte der Schokolade verkneten. Den Teig mit restlicher Toblerone bestreuen und dicht mit den Apfelspalten belegen.

Den Streuselteig in kleinen Stücken über die Äpfel zupfen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 25 Min. goldbraun backen.