

Apfel-Käse-Gebäck

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
30 g Pistazienkerne

Füllung:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 140 g)
2 Äpfel (je 150 g)
etwa 2 EL Zitronensaft (1/2 Zitrone)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
200 g körniger Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
3 1/2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch
3 EL helle Konfitüre , z.B. Ananas

1. Hefeteig: Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf die Pistazienkerne**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Die Hälfte der Pistazienkerne mit Hilfe eines Messers halbieren. Die übrigen Pistazienkerne fein hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Etwa 1/4 der Ananasstücke zur Deko beiseitestellen. Äpfel waschen, vierteln. Einen Apfel in kleine Würfel schneiden, den anderen Apfel in sehr dünne Spalten schneiden. jeweils mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Die Ananasstücke zusammen mit den Apfelwürfeln, Crème légère, Frischkäse, Vanillin-Zucker, Finesse und Gustin verrühren.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einer Rolle formen. Etwa 1/3 von der Rolle abnehmen. Den übrigen Teig zu einem Quadrat (32 x 32 cm) ausrollen. Teig in 16 kleine Quadrate (8 x 8 cm) schneiden und auf das Backblech legen.



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt der Ananas können Sie auch 1 kleine Dose Aprikosen (Abtropfgew. 240 g) für die Füllung verwenden.
- Statt Pistazienkernen können Sie auch nicht abgezogene, geviertelte Mandeln verwenden.

4. Den übrigen Teig in 16 Portionen teilen, jeweils zu Rollen von etwa 28 cm Länge formen. Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigländer der Quadrate mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und mit je 1 Rolle den Teigrand verzieren. Die halbierten Pistazienkerne dekorativ in die Rollen drücken. Die Füllung gleichmäßig auf den Quadraten verteilen, dekorativ mit Apfelspalten und Ananasstücken belegen und leicht andrücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Aprikotieren: Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Mit Hilfe eines Backpinsels das Gebäck damit bestreichen und mit den gehackten Pistazienkernen dekorativ verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 8 g, Kh: 34 g, kJ: 985, kcal: 235