

## Apfel-Quarktörtchen

Für 6 kleine Quicheformen (Ø etwa 10 cm):  
etwas Fett

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
75 g weiche Butter oder Margarine  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser (evtl.)

### Außerdem:

6 EL Semmelbrösel

### Füllung:

etwa 400 g Äpfel, z. B. Elstar (2-3 Stück)  
300 g Speisequark (Magerstufe)  
60 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch  
50 g Rosinen



etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Die 1 1/2-fache Menge des Teiges und der Füllung ist ausreichend für eine Springform (Ø 28 cm) oder ein Kuchenblech (Ø 30 cm). Den Knetteig dafür mit einem ganzen Ei und ohne Wasser zubereiten.
- Teig evtl. 1 Std. in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.

**1. Vorbereiten:** Quicheformen fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Knetteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen, 6 runde Platten (Ø etwa 11 cm) ausstechen. Die Quicheformen damit auslegen und den Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit je 1 Teelöffel Semmelbrösel bestreuen.

**3. Füllung:** Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Quark, Zucker, Finesse, Ei und Milch verrühren. Äpfel und Rosinen untermischen. Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen. Förmchen auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Törtchen vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Pro Portion / Stück: E: 13 g, F: 14 g, Kh: 61 g, kJ: 1.797, kcal: 429