

## Apfel-Quark-Rehrücken

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Statt der Pistazienkerne können Sie auch Rosinen in die Füllung geben.

### Für die Rehrückenform:

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Apfel-Quark-Füllung:

1 kg Äpfel  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt



### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

**1. Apfel-Quark-Füllung:** Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und in einem breiten Kochtopf mit Zucker und Vanillin-Zucker 5 Min. dünsten. Äpfel auf einem Sieb abtropfen lassen und kalt stellen.

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig 1 Std. kalt stellen. Inzwischen die Rehrückenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**4.** 2/3 des Knetteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 35 x 15 cm ausrollen. Einen Teigstreifen (5 x 15 cm) davon abschneiden und halbieren (5 x 7,5 cm). Die Rehrückenform mit dem großen und den 2 kleinen Teigrechtecken (für die Seiten) auslegen. Quark mit Eiern, Finesse, Backin und Pistazien gut verrühren, abgetropfte Äpfel unterheben und in der Rehrückenform verteilen.

**5.** Die restliche Teighälfte zu einem weiteren Rechteck 30 x 12 cm ausrollen, auf die Apfelfüllung legen und am Rand andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

**6.** Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 9 g, Kh: 24 g, kJ: 844, kcal: 202