

## Aus eins mach drei - Quark-Öl-Teig

etwa 8 + 8 + 6 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Kastenform (20 x 11 cm) ,  
Gugelhupfform (Ø 18 cm) und Springform (Ø  
20 cm):  
etwas Fett



### Quark-Öl-Teig Gesamtmenge:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
6 EL Milch  
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz

### 1) Haselnussbrot - Füllung:

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)  
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus  
Rö.)  
1 Eiweiß (Größe M)  
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen  
1 geh. EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Haselnussbrot - Außerdem:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### 2) Gefüllter Gugelhupf - Füllung:

20 g Dr. Oetker Citronat  
50 g Rosinen  
25 g Dr. Oetker Mandeln gehackt  
2 EL Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### 3) Apfelkuchen - Belag:

250 g Äpfel  
10 g Rosinen  
1 gestr. TL Zucker  
10 g Butter

### Apfelkuchen - Guss:

50 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange

kneten, der Teig klebt sonst!)

### 3. Teigmenge dritteln und jeweils zu den folgenden Rezepten verarbeiten.

Die Klein-Backformen zusammen auf dem Rost in den Ofen schieben und je nach Anleitung backen.

#### 1) **Haselnussbrot:**

1/3 des Quark-Öl-Teigs auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 18 x 30 cm ausrollen.

**Haselnussbrot - Füllung:** Rum- und Bittermandel-Aroma mit Eiweiß verschlagen. Haselnüsse mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und unter das Eiweiß rühren.

Teigplatte erst mit Aprikosenkonfitüre, dann mit Nussfüllung bestreichen, von der kurzen Seite her aufrollen und in die Kastenform legen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Rolle damit bestreichen und auf der Oberseite zickzackförmig etwa ½ cm tief einschneiden.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Brot in der Form auskühlen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 2) **Gefüllter Gugelhupf:**

**Füllung:** Citronat fein würfeln, mit den übrigen Zutaten unter 1/3 des Quark-Öl-Teigs kneten und in die Gugelhupfform geben.

**Herdeinstellung: siehe oben**

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

#### 3) **Apfelkuchen:**

1/3 des Quark-Öl-Teigs auf dem Boden der Springform ausrollen.

**Apfelkuchen - Belag:** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Boden gleichmäßig mit Äpfeln belegen. Rosinen und Zucker darüber streuen, Butter in Flöckchen darüber verteilen.

**Herdeinstellung: siehe oben**

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen und erkalten lassen.

**Apfelkuchen - Guss:** Puderzucker mit Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren, den Kuchen damit besprenkeln und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 24 g, kJ: 785, kcal: 188