





Apfel-Quark-Rehrücken

Rehrücken-Kuchen gefüllt mit Quark und Apfel

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Rehrückenform:

Fett
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
Geriebene Orangenschale
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Knetteig:

150 g Weizenmehl
½ 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 gemahlene Mandeln

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

- ## 3
- 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 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.

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

