

# Hier und heute



## **Apfel-Quarkteilchen**

Mit seinen fruchtigen Apfel-Quarkteilchen zeigt Marcel Seeger, wie man fertigen Blätterteig mit einer saftigen Mischung aus Äpfeln und cremigem Quark zu unwiderstehlichen Gebäckstücken kombiniert.

## **Das Rezept**

von Marcel Seeger für circa zwölf Stück

## **Zutaten für den Teig**

- 500 g gekauften Blätterteig

## **Zubereitung**

Aus dem Teig zwölf Streifen mit einem Maß von 6x11 cm für die Unterteile des Gebäcks schneiden und zwölf Streifen mit einem Maß von 7x11 cm für die Oberteile.

Die Unterteile mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Oberteile mit einem Messer mehrmals quer einschneiden, so dass ein Gittermuster entsteht.

## **Zutaten für die Apfel-Quarkfüllung**

- 250 g Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 2 g Zimt gemahlen
- 30 g Zucker
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Magerquark
- 10 g Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Dann Zimt, Zucker, Mandeln, Quark und Speisestärke unterrühren.

## **Fertigstellung**

- 1 Ei (Größe M)

## **Fertigstellen**

Das Ei verquirlen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf die auf dem Backblech liegenden Teigstreifen mit einem Löffel in der Mitte die Füllung auftragen.

Dabei auf beiden Seiten circa 1 cm breite Ränder frei lassen.

Danach die vorbereiteten Oberteile auflegen und an allen Seiten gut festdrücken, damit die Füllung beim Backen nicht austritt. Die Teilchen auf der Oberfläche dünn mit verquirltem Ei abstreichen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und 30- 35 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen, damit die Apfel-Quarkteilchen keinen feuchten Boden bekommen.