



Apfeltaler mit Streusel

Goldene Taler



400g Mehl

70g Butter, 120g Zucker

8 EL Aprikosen-Konfitüre

170g Magerquark

6 EL fettarme Milch

6 EL Öl

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei, 1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

2 rote Äpfel

3 EL Zitronensaft

Puderzucker

Backpapier

Zubereitung: 50 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Backofen vorheizen: 175°
Umluft 150°/ Gas Stufe 2

Butter in einem kleinen Koch-
Topf schmelzen.

100g Mehl, 50g Zucker und zer-
lassene Butter mit **Plastikmes-
ser** zu Streusel verarbeiten. Nur
kurz mit Intervall, sonst ent-
steht ein Teig.

Streusel in den Kühlschrank.

Äpfel Spalten schneiden – mit
Zitronensaft beträufeln.

Konfitüre in einem Koch-Topf bei
schwacher Hitze langsam er-
hitzen.

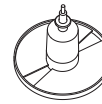
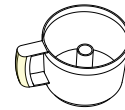
Quark, Milch, Öl, Vanillezucker,
Ei, 75g Zucker, 300g Mehl und
Backpulver im gleichen Behäl-
ter mit der **Schwingscheibe** zu
einem glatten Teig verarbeiten.

Mit bemehlten Händen den
Teig in 8 gleich große Teile teilen
und zu Fladen formen.

Die Fladen auf einem, mit
Backpapier ausgelegtem Blech
vertei-len. Konfitüre gleichmäßig
darauf streichen.

Apfelspalten auf den Fladen
verteilen, Streusel darüber
streuen und im Backofen 25
Minuten backen.

Zum Auskühlen auf ein Ku-
chengitter geben und mit Puder-
zucker bestäuben.



OSKAR-TIPP

Sehr lecker mit Sahne oder
Vanillesoße.

