



Apfel-Pflaumenmus-Blätterteig Quarkstreifen

Erfahrung: ☀

Zutaten

Für ca. 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 100 g Quark
- 3-4 EL Pflaumenmus
- 1 großen Apfel

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: 30 Minuten vorbacken

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 160 °C

Umluft 160 °C

Zubereitung

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Zucker mit dem Mixer steif schlagen. Den Quark unterrühren. Dann das Pflaumenmus Löffelweise ebenfalls unterrühren.

Den Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Diesen an den Längsseiten jeweils im Abstand von 2 cm ca. 5 cm tief leicht schräg einschneiden so das in der Mitte ein Rechteck zum befüllen bleibt.

Erst mit der Quarkmasse bestreichen dann die Apfelspalten darauf geben. Die eingeschnitten Teigstreifen abwechselnd links/rechts leicht schräg zur Mitte falten bis alle Streifen aufgebraucht sind. Es sollte gerade der Rand gut mit versteckt/angedrückt sein damit nichts raus laufen kann. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Noch warm mit etwas Puderzucker bestäuben.

TIPP

Wer mag kann auch einen Guss aus 100 g Puderzucker und 2 EL Milch zubereiten und diesen über den Kuchen träufeln. Auch kann man noch ein paar gehobelte Mandeln mit auf den Kuchen geben.

Besonders lecker ist dieser noch leicht warm mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis.