



Gedekte Apfelschnitten aus Topfenteig

Zutaten: (für ein Backblech der Größe 31x35 cm)

- 375 g Mehl
- 375 g Butter
- 375 g Topfen (Quark)
- Ca. 5-7 Äpfel ca. 1 kg (je nachdem wieviel Fülle ihr wollt)
- 3 Esslöffel Zucker
- 3 EL geriebene Nüsse (Mandeln, Walnüsse)
- 2 Handvoll Rosinen
- 3 TL Zitronensaft
- 1 EL Zimt
- 1 Ei – zum Bestreichen

Mehl und Salz vermischen und mit der kalten Butter abbröseln. Topfen dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30-60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. (Zucker, Zimt, Nüsse, Rosinen)

Teig in zwei Stücke teilen, einen Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Apfelmasse darauf verteilen. Den zweiten Teil des Teiges auswalken und darüberlegen, die Enden verschließen und mit verquirltem Ei bestreichen. Mit einer Gabel einstechen. Bei 180°C 40 Minuten goldgelb backen.

Kuchen in Schnitten schneiden, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at