

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 TL. Salz
200 g Magerquark
20 g Diabetikersüße

2 1/2 EL. Öl

Belag:

400 g geschälte Äpfel
50 ml Diabetiker-Apfelsaft
ein paar Tropfen Zitronensaft
2 EL Sahne
1 Eigelb
4 EL gehackte Mandeln
Zimt

Zubereitungszeit: 25min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

Zubereitung:

Den Quark, die Diabetikersüße, das Öl, Salz und das Vanillemark verrühren. Äpfel mit dem *Spitzbubmesser* in Spalten schneiden, mit dem

Zitronensaft und dem Apfelsaft aufkochen und ca. 10 Minuten dünsten.

Dann den Teig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* mit dem *Profi Wellholz* ausrollen. Dann wird der Teig mit den

Ananastörtchen klein ausgestochen und auf den mit einer *Dauerbackunterlage* versehene *Thermo-Star Vario*

gesetzt. Die Apfelstücke in die *Ananastörtchen* verteilen.

Den Rand mit der Eigelb-Sahne-Mischung mit dem *Pinsel-Set* bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.