Apfel-Zwiebel-Schnitte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

400 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
250 g Magerquark
60 g Milch
60 g Öl
1 1/2 TL Salz

Belag:

200 g Dörrfleischwürfel
500 g Zwiebeln
3 saure Äpfel
200 g Schmand
200 g saure Sahne
3 Eier
100 g geriebener Käse
100 g Dörrfleisch

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 30min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Mehl abwiegen, Backpulver, Quark, Milch, Öl und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Maxi-Schnitte auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star* stellen, bis zum Rand ausziehen. Den Quark-Öl-Teig mit dem *Wellholz Profi* und dem *Rolli-Set* ausrollen.

Dörrfleisch bei schwacher Hitze auslassen. Zwiebeln putzen, in Ringe schneiden und darin andünsten. Die Masse abkühlen lassen.

Äpfelwaschen, schälen, putzen, in Würfel schneiden und unter dieZwiebelmasse mischen. Schmand, saure Sahne, Eier und geriebenen Käseebenfalls unter die abgekühlte Zwiebelmasse mengen.

DenBelag auf den Teig streichen und die Dörrfleischwürfel darüberverteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 30 Minuten backen.Auf den *Profi Schnittenhelfer* setzen, heiss oder kalt servieren.