

Zutaten:

Mürbeteig:

120g Weizenvollkornmehl
100g Hafermehl
1 Prise Vollmeersalz
75g Honig
75g kalte Butter
1 Ei

Füllung

2 Eigelb
60g brauner Zucker
250g Speisequark
200g Crème Fraîche
Saft und Schale 1 Zitrone
750g Äpfel

Dekoration:

2EL Honig (evtl. erwärmt)
50g Hagebuttenmus
1EL Pistazien, fein gehackt



Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 50min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Vollkornmehl mit Salz, Honig, kalter Butter und Ei in dem *Schlagkessel* geben, alles zu einem glatten Teig verkneten, ½ Stunde kaltstellen.

Eigelb mit braunem Zucker cremig schlagen. Quark, Crème Fraîche und Zitronenschale mit dem *Softliner groß* untermischen.

Äpfel mit dem Kartöffelchen schälen und dem Apfelkern entkernen. In schmale Ringe schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Mürbeteig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben und zur Mitte hin zusammenlegen. *Torten-Profi* (ø26cm) um den Teig stellen. Teig hochklappen, am Rand festrücken und gerade rädeln. Mit Hilfe des *Profi Tortenhelfers* auf den *Rosti III* setzen. Quarkmasse und Apfelringe schichtweise auf dem Mürbeteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen 15 Minuten abkühlen lassen. Die Oberfläche de Kuchens mit Honig bestreichen. Hagebuttenmus ca. 3 Minuten einkochen lassen und in die Mitte der Apfelringe spritzen. Den Kuchen mit Pistazien bestreuen.

Tipp:

Aus dreieckig geschnittenem Backpapier lassen sich leicht kleine Tütchen herstellen. Diese können für Garnituren aller Art verwendet werden.

Hinweis:

Dieser Kuchen lässt sich auch mit Birnen zubereiten. Dabei die untern Ringe der Birne für die Oberfläche des Kuchens verwenden.