

## Zutaten:

### Quark-Ölteig:

250 g Magerquark  
8 EL Öl  
4 EL Milch  
1 Ei  
100 g Zucker  
400 g Mehl  
etwas Salz  
1 P. Vanillezucker  
2 P. Backpulver

### Belag:

2 kg Äpfel

### Streusel:

300 g Mehl  
200 g Butter  
150 g Zucker  
1 Vanillezucker



## Zubereitung:

Die Zutaten für den Quark-Ölteig nach und nach in den **Schlagkessel** geben und Mit den Knet-haken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** auf die Größe des **Thermo-Stars** ausrollen und umsetzen und **Maxi-Schnitte** darum stellen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nach Belieben mit etwas Zimt und Zucker bestreuen.

Streuselzutaten miteinander verkneten und über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C 25-30 min. backen

**Zubereitungszeit:** 35min

**Backzeit:** 25-30min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C