

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.

Äpfel waschen, schälen, putzen, in Würfel schneiden und unter die Zwiebelmasse mischen. Schmand, saure Sahne, Eier und geriebenen Käse ebenfalls unter die abgekühlte Zwiebelmasse mengen.

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