



**Apfel Quark Pie
(die "gesunde" Süß-Speise)
super schnell gebacken**

Wir stellen einen Mürbteig aus 200 gr Mehl, 100gr Butter, 50gr kaltes Wasser, Prise Salz her, gut kneten bis ein gleichmässiger Teig entsteht.

Die Hälfte in eine befettete Backform hineinstreuseln (auswallen nicht nötig!) und bei 200°C etwa 10 Minuten blindbacken.

In der Zwischenzeit ca. 1 kg Bio-Äpfel grob raspeln (ich schäle sie nicht), mit 3-4 EL Zucker, 2 TL Zimtpulver und dem Saft einer halben Zitrone vermischen.

Für die Quarkfüllung 350 ml 3/4tel-Quark, einen gehäuften EL Maizena, einen Schuss Milch, Vanillezucker und 3 EL Zucker vermischen. Wer mag kann eine Handvoll Rosinen ergänzen.

Apfelfüllung auf dem gebackenen Teig verteilen, Quarkfüllung daraufstreichen und dann den restlichen Teig darüber streuseln. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 180°C weitere 30-40 Minuten backen. ♥