



Apfel-Orangen-Kuchen

Mit Apfelringen und Orangenscheiben belegter dünner Blechkuchen.

Zutaten:

Für den Teig:

100g Mehl
125g Quark
100g Butter
75g Zucker
1 Prise Salz

Für den Belag:

Semmelbrösel zum Bestreuen
2 Äpfel
2 Orangen
2 Eßlöffel Aprikosenmarmelade
Mandelstifte zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett oder in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Quark abtropfen lassen und zusammen mit der Butter, dem Zucker und dem Salz in die Vertiefung geben. Teig gut verkneten (mit der Hand, der Teig ist für den Mixer mit Knethaken zu schwer).

Fertigen Teig in Pergament einwickeln, mit einem feuchten Tuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn rechteckig ausrollen, auf ein feuchtes Backblech legen und mit Semmelbröseln bestreuen.

Äpfel schälen, mit einem Ausstecher entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig mit den Apfelscheiben belegen. Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelsinenscheiben über die Apfelscheiben legen und den Belag mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für 15 Minuten backen. Fertigen Kuchen mit Mandelstiften bestreuen.