

# Schneller Apfelkuchen mit Quark und Blätterteig



## Zutaten für ein Blech

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2-3 Äpfel
- Gehackte Mandeln
- Etwas Honig
- 250 g Quark
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 1/2 Packung Vanillepuddingpulver
- optional: Puderzucker

## Zubereitung

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen mit Ofenstein, auf dem Blech 180 Grad.
- Den Ofenzauberer oder ein Backblech leicht einfetten.
- Den Blätterteig ausrollen und vorsichtig etwas breiter ausrollen.
- Den Teig auf den Ofenzauberer legen.
- Einstechen und 10 Minuten vor backen!
- Etwas auskühlen lassen.
- Quark, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Puddingpulver glatt verrühren.
- Die Quarkmasse auf dem Blätterteig verstreichen.
- Äpfel in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen.
- Mit Honig beträufeln
- Gehackte Mandeln verteilen.
- Für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.
- Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und genießen.