

APFEL-QUARK-STANGEN

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

- 1 Blätterteig rechteckig
- 1 Pink Lady Apfel
- 100 g Quark ($\frac{3}{4}$ Fett)
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 Eigelb

Moana Werschler



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Ofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft
2. Apfel aufschneiden, Kerne rausnehmen und grob reiben.
3. Blätterteig ausrollen und einmal an der längeren Seite halbieren, so dass zwei Rechtecke entstehen.
4. Belag verteilen: Quark 1 cm dick (nicht dicker!) auf dem einen Teig verteilen. Dann denn geriebenen Apfel gleichmässig auf dem Teig verteilen. Einige Rosmarinnadeln darüberstreuen. Den zweiten Teig darüber legen. Gut andrücken.
5. Teig in ca. 1–2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mehrmals eindrehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
6. die Oberfläche mit wenig Eigelb bestreichen. Optional mit Sesam / Mohn bestreuen.
7. ca. 15–20 Minuten im Backofen in der Mitte backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind.