



Apfel-Rahm-Blotzen (Rezept für 1 Blech)

500 g Mehl, 250 g Butter bzw. Margarine (am besten in kleine Stücke), 120 g Zucker, 2 Eier und zwei Prisen Salz kräftig zu einem Teig verkneten. Diesen dann etwa 45 Minuten ruhen lassen (kühl, auch im Kühlschrank möglich).

Die Schale zweier Zitronen abreiben, anschließend die Zitronen auspressen.

Gut 2 kg säuerliche Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Spalten schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel träufeln.

400 g (Mager-)Quark mit 0,4 l saure Sahne (besser Schmand), 6 Eier, den Zitronenabrieb, 150 g Zucker, 2 Esslöffel Speisestärke und etwa 2 Teelöffel Vanilleextrakt (es geht auch mit zwei Päckchen Vanillezucker) verrühren. Je nach Geschmack etwas Zimt, gerne auch zwei bis drei Messerspitzen "Speyrer Neunerley" dazugeben

Wer es mag kann noch 150 g Rosinen in etwa 0,1 Liter Weinbrand/Calvados/o.ä. rund 45 Minuten einlegen (und wer es noch gehaltvoller möchte, auch eine Handvoll Mandelstifte)

Backblech mit Backpapier auslegen und etwa die Hälfte des Teigs darauf flächendeckend mit dem Handrücken auskneten. Mehrmals den Teig mit einer Gabel einstechen und dann im auf 200 °C vorgeheizten Ofen rund 15 Minuten backen. Wichtig: Danach etwas auskühlen lassen!

Den Rand des Backblechs einfetten und den restlichen Teig am Rand hochziehen. Dabei den Teig unbedingt gut mit dem vorgebackenen Boden "verkneten".

Die Apfelspalten (falls gewünscht auch die Rosinen bzw. Mandeln) mit 2/3 des Quarks mischen und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Abschließend den übrigen Quarkrahm darübergeben und bis zum Rand ausstreichen.

Bei 200 °C etwa 45 min backen - bis Oberfläche goldgelb ist.

