

Apfel-Streusel-Quark im Glas

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Füllung:

3 Stk. Äpfel
1 EL Zitronensaft

Quarkfüllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2 dl Milch
250 g Magerquark
1 EL Zitronensaft

Streusel:

200 g Mehl
150 g Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mandelblättchen
200 g Butter

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

12 Förmchen mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen.

3 Quarkfüllung:

Crème Pâtisserie und Milch mit dem Mixer kurz verrühren, Quark und Zitronensaft daruntertermischen.

4 Streusel:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln vermischen. Butterstücke hinzufügen und mit dem Mixer zu Streuseln verarbeiten.



Die Hälfte der Streusel in die Förmchen verteilen und etwas andrücken.
Quarkfüllung mithilfe von zwei Esslöffeln auf die Streusel geben. Äpfelwürfel gleichmässig darauf verteilen. Die restlichen Streusel darüberstreuen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

5 Garnitur:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schmeckt auch warm besonders gut.

