
Apfel-Pudding-Kranz

für den Teig:

3 EL Milch

7 EL geschmacksneutrales Öl

1 Ei

150g Quark

75g Zucker

300g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 EL Vanilleextrakt

für die Füllung:

2 kleine Äpfel

400ml Milch

1 Tütchen Vanillepuddingpulver

3 EL Zucker

Zimt-Zucker zum Bestreuen



Den Pudding wie gewohnt aus Milch, Pulver und Zucker kochen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen. Die Äpfel schälen und klein schneiden.

Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier auslegen.

Für den Quark-Öl-Teig alle Teigzutaten miteinander verkneten. Die Konsistenz sollte ähnlich wie ein Hefeteig sein. Ist er noch zu trocken, ein wenig Milch dazu geben. Ist er zu feucht, ein wenig Mehl unterkneten. Der Teig braucht keine Ruhezeit und kann nun sofort weiter verarbeitet werden.

Dafür die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einer länglichen Platte ausrollen. Dabei ein wenig aufpassen, da Quark-Öl-Teig nicht so elastisch ist, wie ein Hefeteig und recht schnell reißt. Die Teigplatte dann hinüber aufs Blech bugsieren und füllen. Zuerst den Pudding darauf verstreichen, dann die Apfelstücke darüber streuen. Nun ganz vorsichtig von der langen Seite her aufrollen, die Naht ein wenig andrücken und die Rolle zu einem Kranz zusammen legen. Oben noch ein wenig einschneiden und zuletzt großzügig mit Zimt-Zucker bestreuen.

Den Kranz für ca. 20 Minuten goldig braun backen und am besten noch lauwarum genießen.
