

## Apfeltaschen mit Quark-Öl-Teig

### Zutaten:

300 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Magerquark
8 EL	Sonnenblumenöl
4 EL	Zucker
4 EL	Milch
1	Ei
1 Pck	Backpulver
1 Prise	Salz
	Zimt
700 g	Äpfel
	Zitrone

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen, würfeln, mit Zitrone beträufeln und mit Zimt würzen.

Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Quadrate in 10x10 cm ausschneiden.

Jeweils 1 Esslöffel von den gewürfelten Äpfeln auf den Teigplatten verteilen und zuklappen.

Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Mit verquirlten Eigelb bestreichen und bei 175 °C 20 Minuten backen.

