

# Apfel-Sanddorn-Rolle

## Zutaten:

---

300 g Dinkelmehl Type 1050  
1 Päckchen Backpulver  
70 g Rohrohrzucker (oder normaler)  
1 Päckchen Vanillezucker (mit echter Vanille)  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 g Butter (kühl, aber nicht direkt aus dem Kühlschrank)  
125 g Magerquark  
700 g vorbereitete Äpfel (entkernt, geschält)  
75 g ungesüßter Sanddornsaft (mit etwas Fruchtmarmelade)  
30-50 g Rohrohrzucker (oder normaler) zum Bestreuen

## Arbeitsschritte:

---

1. Heize den Backofen auf 180° C vor.  
Belege ein Backblech mit zwei (!) Backpapierblättern übereinander.
2. Mische Mehl und Backpulver.  
Gib Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Butter in Flöckchen und Quark hinzu.  
Verknete gründlich - aber zügig - zu einem ganz leicht klebrigen Teig.
3. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 36 x 30 cm) aus.  
Lege ihn auf das Backblech.
4. Raspele die Äpfel (nicht zu fein).  
Vermische sie mit dem Sanddornsaft und kippe die Mischung sofort auf die Teigplatte.  
Verstreiche gleichmäßig und lass dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm frei.  
Bestreue mit Zucker.
5. Falte die Ränder der beiden kürzeren Seiten ein.  
Klappe nun mit Hilfe des Backpapiers die eine Längsseite der Teigplatte bis über die Mitte um.  
Die andere Längsseite kommt überdeckend darüber.
6. Nimm nun das obere Backpapier und ziehe so daran, dass die Rolle vorsichtig auf das Backpapier darunter rollen kann.  
Die „Naht“ (das Überschlagene) sollte dabei auf dem zweiten Papier unten liegen (notfalls per Hand richten).
7. Ist sehr viel Flüssigkeit ausgetreten, diese vorsichtig etwas abschütten.  
Rolle dann ca. 40-45 Min. backen.

