



## Fruchtige Apfelpizza

(für 1 Tarteform)

### Zutaten:

#### Quark-Öl-Teig:

170 g Quark, mager  
50 g Milch 1,5 % Fett (=5 EL)  
40 g Rapsöl (=3,5 EL)  
60 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Päck. Backpulver

#### Belag:

1 EL geriebene Mandeln  
1 EL feiner Grieß  
400 g Äpfel  
2 EL Olivenöl



### Zubereitung:

- Die Zutaten vom Quark-Öl-Teig zu einem glatten Teig kneten.
- Eine gefettete Tarteform mit dem Teig auslegen.
- 1EL Zucker mit den geriebenen Mandeln und dem Grieß mischen und über den Teig streuen.
- Die Äpfel waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In Apfelspalten schneiden und den Teig damit bedecken. Nochmals 1EL Zucker darüber streuen.
- Die Pizza mit 1EL Olivenöl beträufeln.
- Die gefüllte Tarteform in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. backen.
- Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit etwas Zimt bestreuen.

### Anrichten:

Die Pizza schneiden und noch warm mit Vanillesoße servieren.

### Nährwerte:

Die Pizza in 16 Stücke geschnitten ergibt folgende Werte pro Stück:

157 kcal  
25 g Kohlenhydrate  
5 g Fett  
4 g Eiweiß

*Guten Appetit!*