

# Fruchtige Sanddorn-Schnitten

## Zutaten für den Boden:

- 3 große Boskop-Äpfel
- 3 Eier
- 100 g Rohrzucker
- 0.5 (Bio-) Zitrone
- 1 (Bio-) Orange
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Vollkornmehl
- 3 TL Backpulver

Die Äpfel waschen schälen, entkernen und fein reiben. Damit sie nicht braun werden, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 50 g Rohrzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker in ein hohes Gefäß geben, steif schlagen und vorsichtig unter die Eicreme heben. Die Orangeschale mit einer Reibe fein abreiben.

**Tipp:** Damit die abgeriebene Orangenschale nicht auf der Reibe kleben bleibt, vor dem Reiben ein Stück Backpapier über die Zacken der Reibe drücken, sodass diese herausstehen. Nach dem Reiben dann das Backpapier mit den Orangenschalen einfach von der Reibe abziehen.

Die Orange halbieren und auspressen. 50 ml Saft für das Topping beiseitestellen. Geriebene Äpfel und abgeriebene Orangenschale unter die Eimasse rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver unterheben und alles verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

## Zutaten für das Topping:

- 12 Blätter Gelatine
- 50 g Rohrzucker
- 300 g Sanddornmark
- 1 kg Magerquark
- 1 Messerspitze Zimt
- Apfelchips oder getrocknete Apfelringe

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL des Sanddornmarks zurückbehalten und den Rest mit Quark, Zimt und Rohrzucker verrühren.

Den zurückbehaltenen Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Wenn sie aufgelöst ist, den Topf vom Herd nehmen, die Quarkcreme hinzufügen und einrühren. Die Creme gleichmäßig auf den ausgekühlten Kuchen streichen und circa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit einer Ausstechform große Blütenblätter ausstechen oder den Kuchen einfach in Stücke schneiden. Das zurückbehaltene Sanddornmark glatt rühren und die einzelnen Stücke damit garnieren. In die Mitte als letztes je 1 halbierten getrockneten Apfelring setzen.

## Tipp:

Getrocknete Apfelringe kann man auch schnell selbst herstellen. Dafür einen entkernten Apfel in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Bei circa 70 Grad 3-4 Stunden im Ofen trocknen lassen. Dabei die Ofentür mit Hilfe eines Holzlöffels einen kleinen Spalt offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Sendetermin: 21.01.2021

Koch/Köchin: Philipp Kafsack

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)