

Apfel-Zwiebelkuchen mit Schinkenspeck

2 große Gemüsezwiebeln
1/8 l Öl

schälen und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne weich dünsten

2 TL getrockneter Thymian,
Salz, Pfeffer

pikant würzen und auskühlen lassen.

200 g Magerquark
3 Eier
6 Eßl. Öl
1 Teel. Salz
450 g Mehl
1 P. Backpulver
200 g Schinkenspeck

Quark-Öl Teig zubereiten, ausrollen und auf ein Backblech ausrollen.

in Streifen schneiden

1 kg säuerliche Äpfel

schälen, entkernen und in ca. ½ cm breite Streifen schneiden.

Etwa 1/3 der Zwiebelmasse auf den Teig geben. Die Apfelringe dicht darüberlegen. Die restlichen Zwiebeln auflegen und darauf die Speckstreifen verteilen.

Den Kuchen bei 225 °C etwa 30 bis 40 Min. backen.

Meerrettich-Apfel-Brotaufstrich

150 g saure Sahne
2 Eßl. Quark
2 Teel. Meerrettich
1 geriebenen Apfel
Salz
1 Prise Zucker

Saure Sahne mit Quark, Meerrettich und feingeriebenen Apfel vermengen und abschmecken.

