kleine Blitz Käsekuchen

• schnell gemacht •

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
1/2 Glas Samt-Konfitüre (z.B. Brombeere, Sauerkirsche ..)
1 kleiner Apfel, Zimt und Zucker
für die Creme:
100g Marzipanrohmasse (optional)
200g Magerquark
50ml Sahne, 50g Puderzucker, 1 Prise Salz
1 TL Vanillepaste, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Blätterteig ausrollen, Kreise ausstechen (z.B. mit einem Schnapsgläschen). Reste kurz verkneten, wieder ausrollen und ausstechen.
Den Apfel schälen, klein würfel und mit Zimt u. Zucker vermengen.
Die Blätterteigkreise in die Mulden der Form legen und leicht eindrücken. Eine Hälfte der Mulden mit den Apfelstückchen, die andere mit einem Klecks der Konfitüre befüllen.
Marzipan klein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten eine Creme herstellen. Von dieser Creme je einen TL auf die Apfelstückchen und die Konfitüre träufeln.
Wer mag bestreut die Creme vor dem Backen nochmal leicht mit Zimtzucker oder mit einer Prise braunem Rohrzucker.
Backzeit: etwa 20 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.