

für Menschen



GEBACKEN 15.06.2024



## BIENENSTICH IM GLAS

von Katja Kleffner

### ZUTATEN

#### Rührteig:

- 100 g Apfelmark
- 1 Ei (M)
- 30 g Dinkelmehl 1050
- 25 g Haferflocken gemahlen
- ca. 30 g Süße nach Bedarf  
(hier: 10 Tröpf. Flavour-Drops  
"Bienenstich")
- 1/2 Tüte Backpulver
- etwas Vanille-Aroma

#### Quarkmasse:

- 200 g Magerquark
- 1 Ei (M)
- 10 g Kartoffelmehl
- Süße n. Wahl
- Vanille-Aroma

#### Topping:

- Mandelhobel u.  
Vanille-Zucker

### ZUBEREITUNG

- Rührteig und Quarkmasse getrennt zubereiten.
- Zuerst den Rührteig, dann die Quarkmasse in 4 (Glücks-)Gläser füllen (max. 3/4 voll).
- mit Mandelhobel u. Vanillezucker bestreuen und dann die
- Gläser ohne Deckel auf ein kaltes Backblech stellen** und ab in den Ofen.

#### **BACKZEIT:**

bei 175°C / Umluft, mittlere Schiene  
ca. 30 Min. > **Ofen NICHT vorheizen!**

*Mit Deckel verschlossen im Kühlschrank.*



Guten Appetit!

