Krauttorte mit Emmentaler

130 g Speisequark
1 Ei 3 Esslöffel Öl
180 g Weizenmehl gestrichen Esslöffel Backpulver
½ Tl Salz Mehl zum Ausrollen

Aus diesen Zutaten einen Quarkölteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen.

1 kleiner Kopf Weisskohl (ca 600 g)
2 Zwiebeln
3 Äpfel
2 Knoblauchzehen
40 g Zucker
50 g Butter
2 Esslöffel Paprikapulver edelsüss
weisser Pfeffer, Salz und etwas Kümmel
1 Bund Petersilie
250 g Emmentaler Käse
200 g Schmand und 3 Eier

Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und quer in dünne Streifen schneiden.Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln, die Äpfel schälen und achteln.Den Zucker goldgelb karamelisieren lassen, die Butter hinzufügen. Kohl, Zwiebeln und den durchgepressten Knoblauch darin andünsten, dabei häufiger umrühren. Mit Salz, Paprika, Kümmel und Pfeffer würzen, die Äpfel darauf legen und im geschlossenen Topf 20 Min. dünsten. Die gehackte Petersilie unterrühren und auskühlen lassen.
Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und den Rand andrücken.Geriebenen Käse, Eier und Schmand verquirlen und alles mit dem Kraut mischen. Die Füllung auf den Teig geben und abbacken bei:
200°C 45 Minuten