



Holsteiner Sauerkraut - Eisbeintorte

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Handfest, rustikal, heiß oder warm zu reichen

Zutaten

- Für den Quark - Mürbeteig:
 - 300 g Mehl, gesiebt
 - 1/2 Tl Salz
 - 150 g kalte Butter
 - 175 g Magerquark
 - 1 Eigelb mit etwas Sahne verklappert
- Für die Füllung:
 - 400 g mageres, gekochtes Eisbein
 - 250 g kurz gekochtes Sauerkraut
 - 1 - 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt in Schnitzen (Nach Größe)
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Quark - Mürbeteig:

Schritt2

Die kalte Butter auf einer groben Küchenreibe zum Mehl und Salz reiben. Zunächst mit den Fingern zu einem bröseligen Teig reiben. Den Magerquark dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 30 min. "ausruhen" lassen, in Klarsichtfolie kühl legen.

Schritt3

Danach etwa 3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt4

Mit 2/3 der Teigmenge in eine 28 cm große, gefettete, Springform so auslegen, dass der Rand etwas überlappt.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Das gekochte, erkaltete Eisbein vom Knochen schneiden. Überschüssiges Fett und Schwarten entfernen und in mehr oder weniger große Würfel schneiden.

Schritt7

Das gut gekochte, abgetropften Sauerkraut in die Springform geben, darüber gleichmäßig die Apfel Schnitze legen und die Eisbeinwürfel verteilen.

Schritt8

Den restlichen Teig rund ausrollen, im Durchmesser der Springform anpassen. Als Deckel obenauf setzen, die Seiten gut andrücken.

Schritt9

Mit der Eigelb - Sahne gleichmäßig bestreichen und einige Male einstechen oder in die Mitte ein Dampfloch ausschneiden.

Schritt10

Teigreste kann man erneut ausrollen und zur Verzierung verwenden.

Schritt11

Für ca. 45 min. auf der mittleren Schiene bei 200 ° C goldgelb backen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-sauerkraut-eisbeintorte/>