

Quarkauflauf mit Äpfeln

Zutaten

- **250g** Speisequark
- **500g** Äpfel
- **125g** Zucker
- **3** Eier
- **1** Zitrone-Saft
- **4** Esslöffel Griess
- **1/2** Päckli Backpulver

Die Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden, mit dem Saft der Zitrone beträufeln, mit etwas Zucker bestreuen.

So lässt man sie eine Weile stehen.

Den Speisequark mit Eigelb und Zucker schaumig rühren, Zitronenrinde und Backpulver mit dem Griess vermischen und beifügen.

Zuletzt gibt man die Äpfel dazu und zieht den Eisschnee unter die Masse. Auflaufform gut einfetten, mit Paniermehl bestäuben, die Masse einfüllen und einige Butterflöckli obenauf verteilen.

Bei Mittelhitze etwa 1 Stunde im Ofen backen.

Tipp:

Schmeckt vorzüglich zum Nachtessen.