

Apfelauflauf

Zutaten:

8	Scheiben Toastbrot
1/4 l	Milch
1	Prise Salz
750 g	Äpfel
150 g	Zucker
500 g	Quark
60 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel
4	Eigelb
2 TL	Backpulver
4	Eiweiß
1	Zitrone (Saft und Schale)

Zubereitung:

Toast in erwärmte Milch legen, Äpfel schälen und in Stücke schneiden, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Quark, Backpulver und Eischnee unterheben, Äpfel zugeben.

In eine Form Quarksemelmasse füllen, Butterflöckchen und Brösel darüber geben.

Backzeit:

Circa 45 Min. bei 200 Grad.
Mit zerlassenem Vanille-Eis servieren.

Jolanda Haisermann