

Apfelquarkauflauf

Sven Bach



Zutaten für 2 Portionen

2		Eier
250	Gramm	Apfel
20	Gramm	Zucker
10	Gramm	Butter
30	Gramm	Grieß
250	Gramm	Magerquark
2	Messerspitzen	Backpulver
1	TL	Bio-Zitronenschale

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + ca. 30 Minuten Ofenzeit

2 kleine Eier trennen. 250 g Äpfel waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Eigelb mit 20 g Zucker und 10 g Butter schaumig rühren. 30 g Grieß, 250 g Quark, 2 Messerspitzen Backpulver und 1 TL abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles gut verrühren.

Apfelwürfel und das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Masse in eine etwas gefettete, feuerfeste Auflaufform füllen und bei 180 - 200 °C (je nach Ofen, und Einstellung) ca. 30 Minuten backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten ruhen lassen und dann servieren.