

Quarkauflauf mit Äpfeln

Zutaten

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- Etwas ger. Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 40 g Weichweizen-Grieß
- 1 TL Backpulver
- 200 g Quark
- 250 g Äpfel
- 1-2 EL Semmelbrösel

Beilage: Vanillesoße

Zubereitungszeit: 15 min

Back- / Kochzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4 Portionen



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren.
3. Zitronenschale, Salz, Grieß, Backpulver und Quark unter die Zucker-Ei-Masse rühren.
4. Die Äpfel waschen, nach Wunsch schälen, dann grob raspeln und in Quarkmasse rühren.
5. Die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Dann Teig einfüllen und für 25-30 Minuten backen.
6. Als Beilage kann eine Vanillesoße gezaubert werden.