

# Äpfelauflauf



Zutaten:	2 TL Zimt
5-6 Äpfel	1 Pck. Backpulver
Saft und Schale einer unb. Zitrone	4 EL Speisestärke
3 Eier	4 EL Rosinen
500 g Quark (20%)	Fett für die Förmchen
	Puderzucker zum bestäuben

Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit 30 g Zucker, Zitronensaft und -schale marinieren. Eier trennen, Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Zimt und 3 EL heißem Wasser schaumig rühren. Stärke darüber sieben und unterrühren. Rosinen und Äpfelspalten zufügen. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. In gefettete Auflaufförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 30-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren.

Viel Freude beim Kochen,  
Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.