

Apfel-Quark-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

3 Äpfel, (400 g)
25 g Cranberries (getrocknet)
25 g Mandelstifte
Für die Kruste:
25 g Butter
75 g Zucker, Rohrzucker
1-3 EL Rum
2 Eier
1 Prise Salz
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
250 g Magerquark
50 g Haferflocken
2 EL Butter und Butter zum Ausfetten der Form.



Zubereitung:

Die Zitrone im fließend warmen Wasser abbürsten, die Schale dünn abreiben. (Nicht zu tief in das Weiße hinein, denn das ist bitter.) Den Saft auspressen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und schälen. Quer in schmale Streifen schneiden und sofort in das Zitronenwasser geben.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren und dann die Eier zugeben und möglichst cremig aufschlagen. Rum, eine Prise Salz und die abgeriebene Zitronenschale darunter mischen. Den Quark mit den Haferflocken vermischen und unter die Butter-Eimasse mengen.

Die Apfelschnitze aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit den Cranberries und den Mandelstiften vermischen.

Eine feuerfeste Glasform mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Lage Quarkmasse in die Auflaufform geben, darauf die Apfelschnitze und obenauf die restliche Quarkmasse. Mit Butterflöckchen belegen.

Den Apfel-Quark-Auflauf bei 180 °C mit Umluft etwa eine Stunde Backen, dabei gegen Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.