

Cranberry- Apfel- Quark- Auflauf

Auflauf mit Cranberries / Kranbeeren

Zutaten für 2 Portionen :

2 Boskop Äpfel,
50 g getrocknete Cranberries,
100 ml Orangensaft,
100 ml Cranberry - Classic Getränk,

Für die Gussmasse :

2 Eier,
50 g Birnendicksaft,
250 g Magerquark,
3 EL Grieß (Weichweizengrieß),
1 TL Backpulver,
1 TL Öl,

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone,
Salz.

Zubereitung :

Äpfel waschen, trocknen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Äpfelspalten in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sofort im Orangensaft marinieren. Die Cranberries im Cranberry – Getränk einweichen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Eigelbe, Birnendicksaft, Quark, Zitronenschale, Grieß und Backpulver zu einer cremigen Masse verrühren. Abgetropfte Äpfelspalten und Cranberries unterheben. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form einölen. Quark- Obstmasse einfüllen. Bei 180 °C Umluft 40 Min. backen.

Heiß mit einer Vanillesoße servieren.

