



Bratapfelaufwurf

Zutaten für 4-6 Personen:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
2 Eier
4 - 6 kleine Äpfel (je nach Personenanzahl)
2 EL Zitronensaft
80 g Spekulatius-Kekse
3 EL Amaretto Likör (alternativ Apfelsaft)
250 g Magerquark
250 g Speisequark 20% Fett
130 g Hartweizengrieß
3 gestr. TL Backpulver
1 P. Vanillepuddingpulver



Zubereitung:

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Salz und den Eier für 2 Minuten mit dem Rührgerät cremig schlagen. Quark unterrühren. Grieß, Backpulver und Puddingpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Auflaufform (z.B. 26er Quiche Form) füllen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft einpinseln, sodass die Äpfel nicht braun werden. Äpfel in die Grießmasse setzen. Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern und mit Amaretto (bzw. Saft) tränken, Masse mit Hilfe eines Teelöffels in die Äpfel einfüllen. Übrige Brösel auf dem Auflauf verteilen und bei 170°C Ober-Unterhitze für 60 Minuten backen.

Tipp:

Verwende anstelle der Spekulatius-Kekse gerne auch Schokoladenlebkuchen.
Der Auflauf schmeckt am besten frisch aus dem Ofen mit Eis oder Vanillesauce.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de