Apfel Topfenauflauf



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Backform

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Marinierte Äpfel

4	Äpfel
ETWAS	Zucker
ETWAS	Zitronensaft
	Zimt

Topfen-Grießmasse

30 G	Butter
60 G	Zucker

1 EL	Vanillezucker
3	Dotter
500 G	Topfen
60 G	Grieß
3	Eiklar

Zubereitung

Marinierte Äpfel

1. Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden.
2. Äpfel mit Zucker, Zitronensaft und Zimt marinieren.

Topfen-Grießmasse

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig schlagen.
2. Topfen und Grieß zur Masse hinzufügen.
3. Die Eiklar steifschlagen und unter die Masse heben.
4. ¾ der marinierten Äpfel in eine gefettete Auflaufform schichten.
5. Dann Topfen-Grießmasse darüberstreichen.
6. Die restlichen Äpfel darauf geben und bei 170°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
7. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.