



© Andrea Schilchegger

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. $\frac{3}{4}$ der marinierter 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.