



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 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.