



*500 g Äpfel  
Zucker, Zimt*

*Quarkmasse:*

*500 g Quark  
50 g weiche Butter  
3 Essl. Honig oder  
Ahornsirup  
3 Eier (trennen)  
1 Pck.*

*Vanillezucker*

*65 g Gries*

*Saft einer Zitrone*

*½ Pck.*

*Vanillepuddingpul-  
ver*

*Mandelkruste:*

*100 g*

*Mandelplättchen*

*50 g Butter*

*2 Essl. Honig*

*4 Essl. Milch*

## **Apfel-Quark-Auflauf mit Mandelkruste**

Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zucker oder Zimt/Zucker verrühren. Zutaten für Quarkmasse verrühren, das Vanillepuddingpulver darüber streuen und mit dem steif geschlagenen Eiweiß unter die Masse heben.

Die Hälfte der Quarkmasse in eine gefettete Auflaufform füllen, die Apfelscheiben darauf verteilen und mit der restlichen Quarkmasse auffüllen. Mandelplättchen, Butter, Honig und Milch in einem Topf aufkochen und auf den Auflauf gießen. Bei 180 Grad ca. 30 bis 40 Minuten backen.