

# Quarkauflauf mit Äpfeln Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 75 g weiche Butter oder Margarine</li><li>• 125 g Zucker</li><li>• 1 Pck. Vanille-Zucker</li><li>• 3 Eier</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 500 g Magerquark</li><li>• 1 Pck. Vanille-Puddingpulver</li><li>• 500 g säuerliche Äpfel</li><li>• Puderzucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Backofen vorheizen. (Heißluft ca. 180° C)</li><li>2. Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Salz und Quark unterrühren.</li><li>3. Puddingpulver unterrühren. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Eine Hälfte in Würfel schneiden, andere Hälfte in Spalten schneiden. Apfelwürfel unter Quarkmasse rühren.</li><li>4. Masse in flache, gefettete Auflaufform füllen und glatt streichen.</li><li>5. Apfelspalten auf Auflauf verteilen. Form auf mittlerer Einschubleiste in Backofen 25-35 Minuten garen.</li><li>6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.</li></ol>

Aus: Dr. Oetker Sparrezepte von A-Z. Dr. Oetker-Verlag, 2011.