

Arme - Ritter - Auflauf mit Apfelmus

... prima fürs Essen mit Freunden

Zutaten:

450 g altbackene Brotscheiben /Vollkorntoast

500 g Magerquark

250 ml Milch

5 Eier

50 g Zucker

25 g Vanillinzucker

Zimt

50 g Rosinen

25 g Mandelblätter

25 g Butter

400 g Apfelmus

So wird's gemacht!

Die getrockneten Brotscheiben nehmen oder Vollkorntoast toasten, ziegelartig in eine mit Backpapier ausgelegte Form einschichten.

Quark, Milch, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt gut verrühren und über das Brot gießen. Mit Rosinen bestreuen und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 25-30 min. backen.

Die Mandelblätter und die Butter in Flöckchen auf den Auflauf geben und nochmals ca. 10 min. backen.

Mit Apfelmus servieren.

Gefördert durch



Freistaat
SACHSEN