

Februar



## Zutaten für 2 Portionen

2 Äpfel

250 g Magerquark

2 Eier

30 g Zucker

50 g Weichweizengrieß

1 Prise Salz

etwas Zitronensaft

## Für das Topping:

4 Esslöffel zarte Haferflocken

2 Esslöffel Zucker

## Quark-Äpfel-Auflauf mit Haferflockentopping

### Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und ungeschält vierteln, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz und der Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Eigelbe mit der anderen Hälfte des Zuckers verrühren und mit dem Quark und dem Grieß vermengen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
3. Die Quarkmasse in eine gefettete feuerfeste Form geben. Die Apfelspalten in die Creme drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 30-35 Minuten backen.
4. Derweil eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, ohne Beigabe von Fett! Die Haferflocken anrösten bis leicht braun werden. Den Zucker darüber streuen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Das Topping auf den fertig gebackenen Auflauf streuen und servieren.

**Guten Appetit!**