



# Apfellasagne

## Zutaten für 4 – 6 Personen: (Auflaufform: ca. 20 x 25 cm)

3	Eier
500 g	Quark
200 g	Schmand
100 g	Zucker
1 Zitrone	Schale und Abrieb
1	Vanilleschote
25 g	Speisestärke
350 g	Apfelmus
300 g	Äpfel
180 g	Lasagneblätter
½ TL	Zimt
2 TL	Zucker
30 g	Butterflocken

## Zutaten für zusätzliche Vanillesoße:

500 ml	Milch
1 EL	Stärke
1 EL	Zucker
1x	Mark einer Vanilleschote
6	Eigelb

## Zubereitung:

### Apfellasagne:

Eier, Quark, Schmand, Milch, Zucker, Vanilleschote, Stärke und Zitronensaft bzw. Schale miteinander verrühren. Anschließend die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Nun schichtweise Apfelmus, Lasagneblätter, die Apfelschnitze und die Quarkmasse in eine gefettete Auflaufform füllen. Hierbei sollte die Quarkmasse die oberste Schicht bilden.

Die Butterflocken und den Zimtzucker über das gesamte Gericht streuen und die Lasagne backen.

### Vanillesoße:

Die Milch erwärmen. Währenddessen die anderen Zutaten glatt rühren und zusammen mit der Milch aufkochen.



Im Holzbackofen:  
Bei 260 °C einschließen  
Backzeit: 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 250 °C  
Unterhitze: 160 °C  
Backzeit: 45 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180 °C einschließen  
Backzeit: 45 Minuten