



Apfelasagne

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

- 2 Eier
- 500 g Magerquark
- 120 g Schmand
- 125 ml Milch
- 70 g Zucker
- 2 El Vanillepuddingpulver
- 1 Zitrone Saft und Schale
- 500 g Äpfel, vorzugsweise Boskoop
- 350 g Apfelmus
- 180 g frische Lasagneblätter aus der Nudelmaschine
- ½ TI Zimt
- 2 TI Zucker
- 30 g Butterflocken

Zutaten für zusätzliche Vanillesoße:

- 500 ml Milch
- 1 Esslöffel Stärke
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 x Mark einer Vanilleschote
- 6 Eigelb
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

Eier, Quark, Schmand, Milch, Zucker, Vanillepuddingpulver 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.

Zubereitung Vanillesoße:

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



Im Holzbackofen: 260° C
Backzeit: 45 Minuten.



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



Im Haushaltsbackofen: 180° C
Backzeit: 45 Minuten

Nach dem Backen die Apfeltasagne
ca. 15 Minuten ruhen lassen.

