

Zutatenliste

Zwiebackauflauf

Anzahl	Einheit	Zutat
4.00		Äpfel
1.00	EL	Zimt
5.00	EL	Zucker
150.00	g	Margarine
200.00	g	Quark
6.00		Eigelb
6.00		Eiweiss
200.00	g	Zwieback
100.00	g	Madelblättchen

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren und dann den Quark einrühren. Den Zwieback klein brechen und mit den Mandeln unter die Quarkmasse rühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Zimt mischen. In eine Auflaufform geben. Die Zwiebackmasse darauf verteilen. Bei 200°C ca. 35 Minuten backen.