



Zimtiger Apfel-Kartoffel-Auflauf

Apfel-Kartoffel-Auflauf ist das perfekte süße Seelenfutter, um sich die Vorweihnachtszeit zu versüßen! Die Kombination aus fluffigem Kartoffelteig, warmen Zimt-Äpfeln, süßen Rosinen und einer knackigen Mandelkruste ist einfach unschlagbar.

Kochutensilien

- Auflaufform

Zutaten

- 400 g Kartoffeln (mehlig bis vorwiegend festkochend)
- 800 g Äpfel
- 1 Zitrone (Saft)
- Rosinen (nach Belieben)
- 100 g Butter (zimmerwarm, plus etwas Butter für Flöckchen obenauf)
- 100 g Magerquark
- 100 g Mandelstifte
- 80 g Mandelblättchen
- 80 g Zucker (plus 1 EL für die Äpfel)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M, getrennt)
- 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
- 2 TL Backpulver
- Etwas Zimt, eine Prise Salz und Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten: Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Wasser garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse vollständig abkühlen lassen.

Schritt 2 Äpfel dünsten: Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen (mittlere Schiene). Äpfel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Zitronenwasser legen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Äpfel mit Mandelstiften andünsten. Rosinen, 1 EL Zucker und Zimt dazugeben. Kurz schwenken und vom Herd nehmen (sie sollen nicht matschig werden).



Schritt 3 Teig anrühren: Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker und 80 g Zucker schaumig schlagen. Die zimmerwarme Butter sowie Puddingpulver, Quark, Backpulver und die abgekühlte Kartoffelmasse unterrühren.

Schritt 4 Fluffiges Finish: Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Kartoffel-Quark-Masse heben.

Schritt 5 Schichten & Backen: Die Apfel-Rosinen-Mischung in eine gefettete Auflaufform (oder zwei kleine) füllen. Die Kartoffelmasse gleichmäßig darüber verteilen. Mit Mandelblättchen und kleinen Butterflöckchen toppen. Für ca. 40 Minuten backen (ggf. mit Backpapier abdecken, damit es nicht zu dunkel wird). Kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und am besten mit Schokoladeneis genießen!