

Zimtiger Apfel-Kartoffel-Auflauf



Zutaten:

ausreichend für 3-4 Personen

- 400g Kartoffeln, mehlig bis vorwiegend festkochend
- 800g Äpfel
- 1 Zitrone
- Rosinen, Menge nach persönlichem Geschmack
- 100g Butter, Zimmerwarm
- 100g Quark, Magerstufe
- ca. 100g Mandelstifte
- 80g Mandelblätter
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 2 TL Backpulver
- Salz, Zimt, Puderzucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und viertel und im kochenden Wasser gar kochen. Sobald Sie weich sind, abschütten und kurz ausdampfen lassen und danach durch eine Kartoffelpresse drücken und noch weiter abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180° C Umluft einstellen, das Gitter auf die mittlere Schiene schieben und vorheizen.

Die Äpfel schälen, klein schneiden und kurz ins Zitronenwasserbad geben, damit sie nicht braun werden. Ich habe mundgroße Stücke geschnitten. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Äpfel mit den Mandelstiften dünsten. Die Rosinen dazugeben, einen Esslöffel Zucker und etwas Zimt und alles gut schwenken. Die Äpfel dürfen nicht matschig werden, lieber etwas fester und vorher vom Herd nehmen.

Die Eier trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter zugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

Puddingpulver, Quark, Backpulver und die Kartoffelmasse zur Buttermischung geben und alles gut verrühren. Das Eiweiße steif schlagen und unter die Masse kurz unterheben.

Die Apfel-Rosinen-Masse in eine gefettete (große oder 2 kleine) Auflaufform(en) geben, die Kartoffelmasse darauf verteilen und mit ein paar Apfelspalten dekorieren. Die Mandelblättchen darüber streuen und Butterflöckchen obenauf geben.

Den Auflauf in den Backofen schieben und ca. 40 min backen. Ich habe die Auflaufform oben mit Backpapier abgedeckt, da ich den Auflauf nicht so dunkel haben wollte.

Wenn die Backzeit vorbei ist, die Auflaufform herausholen, kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu habe ich Schokoladeneis mit Schokostückchen angerichtet.