

# Apfel-Quark-Auflauf

Aus Oma's Rezeptefundus



## Zutaten:

*für 4 Personen*

50g Margarine  
 90g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 2 Eier  
 Prise Salz  
 abgeriebene Zitrone  
 125g Hartweizengries  
 1 Pck. Vanillepudding  
 3 gestr. Teelöffel Backin  
 500g Magerquark  
 4-5 Esslöffel Milch  
 500g Äpfel  
 Margarine / Butter für  
 Auflaufform

1. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eiern, abgeriebener Zitrone, Hartweizengries, Vanillepudding, Backin und Magerquark eine gebundene Masse herstellen.
2. Etwa 3 -4 Esslöffel Milch zugeben, damit die Masse cremig bleibt.
3. Die Äpfel in feine Stückchen schneiden und unter die Masse rühren.
4. Die Auflaufform mit Margarine oder Butter gut einfetten und die Masse hineingeben.
5. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C etwa 50 min. backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich ist.
6. Nach der Backzeit vor dem Verzehr noch etwas abgedeckt stehen lassen.

Dazu gekühlte Vanillesoße reichen!

