

Rezept

Apfel-Mandel-Gratin

Ein Rezept von Apfel-Mandel-Gratin, am 18.04.2025

Zutaten

600 g Äpfel (z. B. Boskop)	2 EL Zitronensaft
75 g Rosinen	100 g Amaretti (Mandelmakronen)
2 Eier	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	500 g Magerquark
2 EL Speisestärke	3 EL Mandelblättchen
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Eine flache ofenfeste Form einfetten. Die Äpfel schälen und je nach Größe vierteln oder achteln, vom Kerngehäuse befreien und längs oder quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Rosinen waschen und abtropfen lassen. Amaretti mit dem Nudelholz zerdrücken. Äpfel, Rosinen und Amaretti vermischen, in der Form verteilen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
3. Die Quarkmasse auf den Äpfeln verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Gratin im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 25-30 Min. überbacken.