Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Bratapfelauflauf

Ein Rezept von Bratapfelauflauf, am 11.11.2026

Zutaten

8	sehr kleine Äpfel (z. B. Cox Orange)
3	Eier (Größe M)
150 g	Schmand (24 %)
	Salz
	Fett für die Form
120 g	Knuspermüsli
250 g	Magerquark
4 EL	Zucker
	3-4 TL Johannisbeergelee
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Äpfel schälen, Kernhaus mit einem Apfelausstecher oder Messer ausstechen. Jeden Apfel mit ca. 2 TL Knuspermüsli füllen. Eine flache Auflaufform dünn einfetten.

2. Die Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Schmand und Zucker cremig rühren, restliches Knuspermüsli zugeben. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

3. Masse in die Form füllen. Die gefüllten Äpfel hineinsetzen und den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.

4. Vor dem Servieren jeden Apfel mit einem Klecks Johannisbeergelee krönen und den Auflauf mit Puderzucker bestäubt servieren.