



Maronen - Apfel - Quark - Auflauf

Zutaten für 4 Personen:	
3 Äpfel	4 Eier
150 g Maronen	500 g Mascarpone
50 g Butter	1 Pk Puddingpulver Vanille
1 Prise Salz	50 g Spekulatius
1 Päckchen Vanillin-Zucker	1 EL Puderzucker
100 g Zucker	1 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Maronen und geschälte Äpfel in Stücke schneiden.

50 g Butter, Salz, Vanillin-Zucker, Zimt und Zucker cremig rühren.

Eigelbe, Mascarpone und Puddingpulver zufügen und gut verrühren.

Eiweiß steif schlagen.

Früchtestücke unter die Mascarponemasse heben,

- anschließend Eischnee unterheben.

Masse in eine gefettete Auflaufform füllen.

Mit zerstoßenen Amarettini bestreuen

und Butterflöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°

50 Minuten backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen,
mit Puderzucker bestäuben.