

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

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 Mascarpone Masse 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.