

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 1 Backform

.....

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

.....

## Zutaten

### Marinierte Äpfel

.....

4 Äpfel

.....

ETWAS Zucker

.....

ETWAS Zitronensaft

.....

Zimt

.....

### Topfen-Grießmasse

.....

30 G Butter

.....

60 G Zucker

---

1 EL            Vanillezucker

---

3                Dotter

---

500 G          Topfen

---

60 G            Grieß

---

3                Eiklar

---

## Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden.
2. Äpfel mit Zucker, Zitronensaft und Zimt marinieren.
1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig schlagen.
2. Topfen und Grieß zur Masse hinzufügen.
3. Die Eiklar steifschlagen und unter die Masse heben.
4.  $\frac{3}{4}$  der marinierten Äpfel in eine gefettete Auflaufform schichten.
5. Dann Topfen-Grießmasse darüberstreichen.
6. Die restlichen Äpfel darauf geben und bei 170°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
7. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.