

## Oma Maigrunds Apfelauflauf

### Zutaten:

3 Eigelb

3 Eischnee

125 g Zucker

500 g Quark

etwas Zitronengelb – geht aber auch ohne!

75 g Grieß

½ Tüte Backpulver

500 g Äpfel



1. **Äpfel in feine Scheiben** schneiden und mit etwas Zitronensaft begießen, damit sie nicht braun werden.
2. **Eier trennen** und das **Eiweiß sehr steif schlagen**:  
**Das macht man so:** von den drei Eiern jeweils das Eigelb von dem Eiweiß trennen (am besten für das Eigelb und das Eiweiß jeweils eine kleine Schale nehmen).  
**Mit dem Handmixer** das Eiweiß in einem Topf solange quirlen, bis es weißer Schaum wird. Wenn man den Topf umdreht, darf der weiße Schaum nicht herausfallen, nur dann ist er fertig.
3. Nun Eigelb und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Jetzt Quark, Zitronengelb und Grieß mit dem Backpulver und der Eigelb-Zuckermasse vermengen.
5. Die Apfelscheiben in die Quarkmasse geben und den **steifen Eischnee locker unterheben** (einfach mit einem Löffel dazugeben. Nicht stark rühren, es muss alles schaumig und locker bleiben!).
6. Alles in eine **gefettete Auflaufform** füllen und ca. **35-40 Min.** mit dem **Rost auf der unteren Schiene bei 200-210 Grad** backen.
7. Nach **Ende der Backzeit** einen Schaschlik-Holzspieß oder eine Stricknadel in die Mitte des Auflaufs stechen. **Es darf kein flüssiger Teig mehr dran kleben** – sonst muß er noch etwas länger backen. Oben sieht der Auflauf dann gold-braun aus.

Zu dem heißen oder warmen Auflauf schmeckt **Vanillesoße sehr gut**.