

# Apfelasagne

## Zutaten | 8 Portionen

9	Lasagneplatten
500 g	Apfelmus
3	Äpfel
2	Eier
500 g	Magerquark
120 g	Schmand
125 ml	Vollmilch
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillesoßenpulver
	Saft von einer Zitrone
50 g	Butterflocken
2 EL	Zimtzucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Eier, Quark, Schmand, Milch, Zucker, Vanillesoßenpulver und den Zitronensaft miteinander verrühren, die Äpfel waschen und in Spalten schneiden.
- Schichtweise Apfelmus, Lasagneblätter, Apfelspalten und Quarkmasse in eine gefettete Auflaufform geben.
- Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Die oberste Schicht sollte die Quarkmasse bilden.
- Die Lasagne mit den Butterflocken und Zimtzucker bestreuen.
- Den Auflauf bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen, danach 15 Minuten ruhen lassen.

## Tipp:

Im Sommer ist die Apfelasagne ein leichtes Hauptgericht, im Winter ein leckerer Nachtisch!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 277 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
344 kcal	11,8 g	12,5 g	44,4 g	106 mg