



## Topfenauflauf mit Äpfeln und Mandeln



60 Min.



leicht



4 Personen

### Schritt 1

Backrohr auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

### Schritt 2

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Dotter, Zitronenabrieb, Backpulver und Topfen zu einer cremigen Masse verrühren.

### Schritt 3

Eiklar mit Salz zu steifem Eischnee schlagen. Mit dem Grieß vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

### Schritt 4

Die Äpfel waschen, schälen und mit Zitronensaft einpinseln. Das Gehäuse entfernen, die Äpfel achteln und wieder mit Zitrone bepinseln. [Wir Empfehlen für die Äpfel die clever Äpfel süß & saftig zu nehmen., öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster](#)

### Schritt 5

Die Topfenmasse in die Auflaufform streichen und die Äpfel gleichmäßig einsetzen. Mit Mandelblättchen bestreuen und ca. 40–45 Min. backen. Kurz vor dem Servieren mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

### Zutaten

- ♥ 20 g Butter
- ♥ 50 g Staubzucker
- ♥ 24 g Vanillezucker
- ♥ 4 Stück Eier
- ♥ 1 Messerspitze Zitronenabrieb
- ♥ 8 g Backpulver
- ♥ 500 g Topfen (20%)
- ♥ 60 g Grieß
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 450 g Äpfel (ca. 4 Stück)
- ♥ 1 Stück Zitrone (Saft)
- ♥ 100 g Mandelblättchen

#### Außerdem:

- ♥ Butter für die Form
- ♥ Staubzucker und Zimt zum Bestreuen



### ADEG Kochtipp

Zum Auflauf passt am besten ein Kirsch- oder Zwetschkenkompott.