



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SÜDTIROLER NUDELTOPF MIT SÜSSEM QUARK

Süßer Nudel-Quark-Auflauf mit Äpfeln - eine leckere süße Hauptspeise!



Zubereitung

- 1.** Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Rosinen in Rum einweichen.
- 2.** Äpfel in Zitronensaft, 1 EL Zucker und etwas Wasser ein paar Minuten halbweich dünsten, abtropfen lassen.
- 3.** Nudeln in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abtropfen lassen.
- 4.** Quark mit Zitronenschale, restlichem Zucker, Vanillezucker, Salz und Rumrosinen verrühren.
- 5.** Einige Apfelscheiben zum Verziern zurückhalten, die übrigen unter die Quarkmasse ziehen.
- 6.** Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.
- 7.** In eine gefettete Form lagenweise die Nudeln und die Quarkmasse geben. Die oberste Schicht sollte Quark sein.
- 8.** Butterflocken darübergeben und mit einigen Apfelscheiben verzieren.
- 9.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30–35 Minuten backen.

Zutaten

4	mittelgroße, säuerliche Apfel
1	Bio-Zitrone
50 g	Rosinen
2 EL	Rum
100 g	Diamant Feinster Zucker
250 g	Bandnudeln
250 g	Quark
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eiweiß
25 g	Butter

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.