

APFEL - TOPFEN - TORTE BZW. APFEL - TOPFEN - AUFLAUF



ZUTATEN:

für eine Springform (26 cm ø)

1,2 kg Äpfel

6 Eier

250 Wiener Zucker Staubzucker

160 g Butter (weich)

1 Prise Salz

500 g Speisetopfen

500 g Magertopfen

110 g Grieß

1 Prise Zimt

½ Pkg. Backpulver



ZUBEREITUNG:

Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausbröseln.

Äpfel schälen, vierteln und mit Hilfe einer Reibe bzw. Küchenmaschine quer in dünne Scheiben schneiden.

Die Eier mit dem Staubzucker 5 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Die sehr weiche Butter dazugeben und gut unterrühren. Salz, Topfen, Grieß, Backpulver und Zimt ebenfalls dazugeben und verrühren - bis eine glatte Masse entstanden ist.

Die dünnen Apfelscheiben unterrühren und anschließend den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

Form auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens schieben. Für ca. 55-60 Minuten backen. Wenn der Teig zu schnell bräunt: mit Alufolie abdecken!

Mit Staubzucker bestreuen und je nach Geschmack warm bzw. ausgekühlt servieren!

Tipps: Warm schmeckt dieser Auflauf als Mehlspeise. Ausgekühlt ist der Auflauf ein sehr saftiger Kuchen, der bis zu 4 Tage hält und nicht austrocknet!