

# Apfelauflauf mit Eis

---

## Zutaten

- 3 Brötchen
- 80ml Milch
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone
- 3 Eier (getrennt)
- 6 gehäufte EL Zucker
- 250g Quark
- 1 EL Backpulver
- 40g Butter
- 1 EL Semmelbrösel
- Vanilleeis

## Zubereitung

- Brötchen zu dünnen Scheiben schneiden und in Milch einweichen
- Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Eigelb, Zucker und Quark zu schaumiger Creme rühren
- Backpulver darüber sieben
- Steif geschlagenes Eiweiß der Menge unterrühren
- Ausgefettete Form mit Semmelbrösel auskleiden und Schaummasche gemischt mit gut abgetropften Brötchen und Apfelschnitzen hineinlegen

Backofen 200 Grad ca. 45 Minuten