

Zutaten

- 75 g Lasagne-Blätter
- 300 g Äpfel
- 40 g Rosinen
- 50 g Zucker
- 20 g Butter
- 30 g gehackte und geröstet Mandeln
- 3 Eier
- 100 g Quark
- 200 ml Milch
- 1 Prise Zimt
- Mark einer ausgekratzten Vanilleschote

Dessert

Lasagne vom Apfel

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Apfel-Lasagne. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von Kochateliers inspirieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Lasagne-Blätter für eine Minute in kochendes Wasser geben. Anschließend kalt abschrecken und leicht einfetten, damit diese nicht zusammenkleben.
2. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, dann die Butter, Apfelwürfel, Mandeln und die Rosinen dazugeben. Mit einer Prise Zimt abschmecken.
3. Quark, Ei, Milch und das Vanillemark verrühren.
4. Die Äpfel und die Lasagneblätter in eine Auflaufform schichten, dann Quarkmasse angießen und den Auflauf bei 120 Grad im Ofen ca. 45 Minuten langsam backen, bis die Quarkmasse gestockt ist.