

Quarkreisauflauf mit Äpfeln

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
500 g Speisequark
150 g Milchreis (roh)
1/8 l Milch
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
4 Äpfel (geschält und geraspelt)

1/4 l Milch zum darüber gießen
Butterflöckchen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Speisequark dazugeben, sowie Milchreis, 1/8 l Milch, Zitronenschale und Äpfel darunter mengen. Das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform füllen, 1/4 l Milch darüber gießen, mit Butterflöckchen belegen und im Backofen bei schwacher Wärmezufuhr (ca. 160° C) langsam garen (ca. 1 1/4 Std.), bis die Milch ganz aufgesogen ist.

Mit Kompott servieren.