

## Topfen-Apfel-Auflauf



### Zutaten/Einkaufliste

375 g Topfen  
4 EL Grieß  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
½ Pkg. Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Äpfel  
Saft von ½ Zitrone

### Zum Garen:

1 ungelochte Garschale  
etwas Butter und Staubzucker

### Zum Servieren:

2-3 EL Honig

### Zubereitung:

- 1.) Eier und Zucker schaumig rühren. Vanillezucker, Grieß, Topfen, Backpulver und Salz dazugeben. Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden, diese mit Zitronensaft vermischen und unter die Masse rühren.
- 2.) Die Topfenmasse in eine ungelochte Garschale (gefettet und mit Staubzucker ausgestaubt) geben, mit Klarsichtfolie abdecken und 20-25 Minuten bei 100 °C garen.
- 3.) Anschließend mit 2 -3 EL Honig bestreichen und noch warm servieren.