

# Apfel Lasagne:

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten:

- 500g Magerquark
- 200g Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepudding Pulver
- 9-12 Lasagneplatten
- 2-3 Boskop Äpfel
- 100g Mandelblättchen
- etwas brauner Zucker zum Bestreuen
- nach Geschmack etwas Zimt und Zucker

## Zubereitung:

Quark, Schmand, Vanillezucker und Puddingpulver miteinander in der Nixe verrühren.

Die Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen, Schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

**Backofen auf 200°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.**

Den Boden des Bäckers oder der mittleren Ofenhexe mit ein paar Löffeln der Quarkmasse bedecken.

Lasagneplatten auf die Masse legen und ein paar Apfelscheiben auf den Platten verteilen.

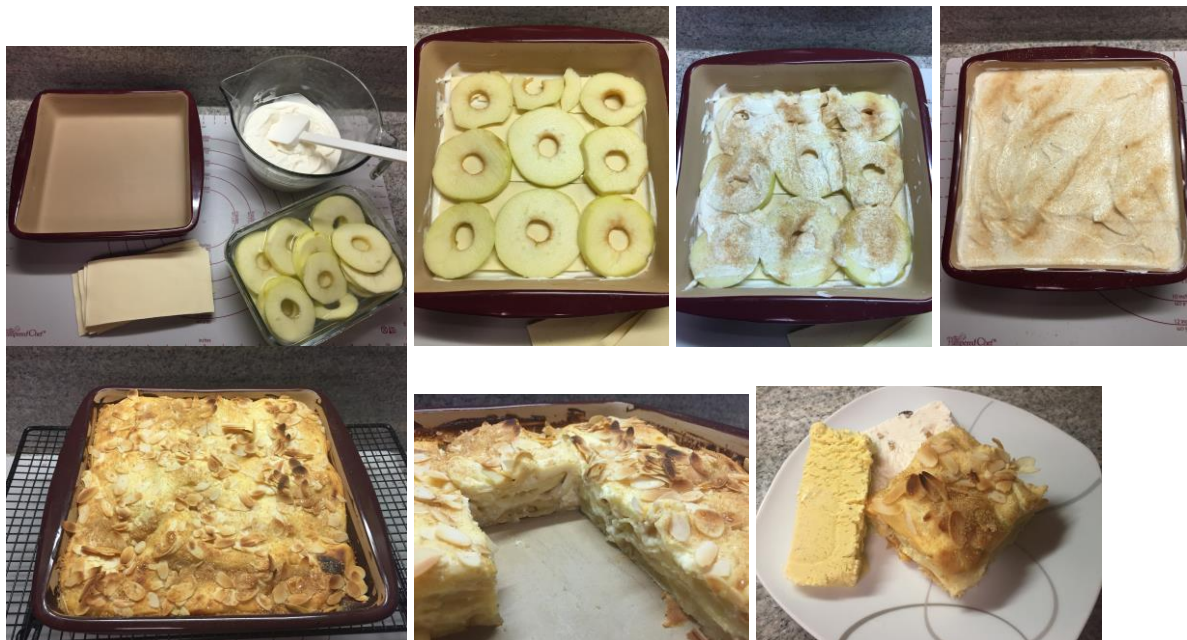
Äpfel mit Quark bedecken und nach Geschmack mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Wieder Lasagneplatten und Äpfel schichten.

Als Abschluss Lasagneplatten nur mit Quark bedecken.

Die Form mittig auf das Rost in den Backofen stellen und ca. 35-40 Minuten backen.

10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Mandeln und braunem Zucker bestreuen.

Apfel-Lasagne nach dem Backen etwas abkühlen lassen (ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde) und mit Vanille oder Walnusseis genießen.



## Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

[www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)