

Lasagne Rezepte

Apfel Lasagne

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Obst, Nachtisch, Apfel, Dessert, Pasta, Quark

250 g	Lasagneblätter		- Zitronenzesten und
5	Äpfel		- Zitronensaft)
500 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	4	Eier
90 g	Zucker (+2 EL Zucker extra)	1	Essl. Mondamin
1	Prise Muskat	1	Teel. Zimt
1	Zitrone (1/2 TL	1	Prise Salz

Lasagneblätter in Salzwasser bissfest garen und ausgebreitet auf Küchentüchern abtropfen lassen. Quark mit den Eiern, Mondamin, Salz, Muskat, Zitronenzesten und Zucker glatt rühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 2 mm dicke Ringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 2 EL Zucker mit dem Zimt vermengen.

Lasagneform ausbuttern. 1 Schicht Blätter einlegen, eine Schicht Quark aufstreichen mit Apfelscheiben belegen und mit Zimtzucker bestäuben. Mit Lasagneblättern abdecken. Fortfahren bis alles aufgebraucht ist. Zuletzt sollte eine Schicht Quark erfolgen, in die noch dekorativ einige Apfelscheiben eingelegt werden. Mit Zimtzucker überstäuben.

Lasagne ca. 45 min - max. 1 Stunde bei 180 Grad im Ofen garen. Quark sollte wie bei Käsekuchen halbfest-cremig sein. Falls die Lasagne zu dunkel wird, mit Folie abdecken.