



## Schneller Apfelaufbau mit Löffelbiskuits

### Zutaten für 4-6 Personen:

5-6 Äpfel  
2 EL Zimt-Zucker-Mischung  
100 g Löffelbiskuits  
70 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Frischkäse  
3 Eier  
1 Prise Salz  
50 g Mandeln gemahlen

### Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden, mit Zimt-Zucker-Mischung vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter + Zucker schaumig schlagen. Frischkäse + Eigelb unterrühren. Löffelbiskuits (noch in der Packung oder in einem Gefrierbeutel) grob zerkleinern, mit den gemahlenen Mandeln unter den Teig rühren, zum Schluss den Eischnee unterheben. Masse auf den Äpfeln verteilen. Auflauf bei 180°C Umluft für 25 Minuten backen. Dazu schmeckt Schlagsahne oder Eis.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

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