

Emmentaler

**Mühle Kleeb AG**



Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
[www.muehle-kleeb.ch](http://www.muehle-kleeb.ch)

## Apfel Lasagne

Lasagne, einmal süss. Mit unseren Dinkel Lasagne Blätter gelingt dieses Rezept super.

Zutaten für 4 Portionen

2	Eier*
500g	Quark
100ml	Vollrahm
125ml	Milch
70g	Zucker*
2EL	Vanillezucker*
1EL	Paidol*
1	Zitrone (Schale und Saft)
500g	Äpfel (Boskop)
350g	Apfelmus
150g	Dinkel-Lasagne Blätter
½ TL	Zimt
2 EL	Zucker
30g	Butterflocken

Zubereitung:

Eier Quark, Rahm, Milch, Zucker, Vanillezucker, Paidol und Zitronensaft und –Schale mit einander verrühren. Anschliessend die gewaschenen Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Den Boden der Auflaufform mit der Quarkmasse bedecken. Nun schichtweise Lasagne Blätter (ungekocht), Quarkmasse, Apfelmus, Apfelschnitze in die Auflaufform schichten. Dies 2x wiederholen. Die letzte Schicht sollte die Quarkmasse sein. Zum Schluss die Butterflocken verteilen und mit Zimt-Zucker auf der Apfel-Lasagne verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 35 Minuten backen.

\*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich

Quelle: Rezepte aus dem Häussler Backdorf Band 2