



Apfel-Lasagne

Zutaten:

2-3 Lasagneblätter
frisch
2 Äpfel
100ml Vanillesoße
50 ml Vanillequark
1 Eigelb
etwas Zimt
50-70g Butter, 50-70g Zucker
Saft einer Zitrone
Puderzucker, Salz



Zubereitung:

Schälen Sie zuerst 1-2 Äpfel. Die frischen Lasagneblätter evtl. halbieren und in heißem Wasser ziehen lassen, bis sie weich sind.

Die geschälten Äpfel, halbieren, vierteln und klein schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, sobald die Butte etwas brutzelt mit Zucker vermengen und gut durchrühren, damit beides karamellisieren kann.

Wer möchte, kann etwas Rum oder Kräuter, wie z.B. Minze in die geschmolzene Butter geben.

Hat diese etwas karamellisiert die klein geschnittenen Äpfel hinzugeben, etwas Zitronensaft, wer mag Rosinen und alles miteinander gut durchkochen lassen. Nun 2-3 Eßlöffel Vanillequark hinzugeben und Vanillesoße angießen. Zum Schluss die Masse fingerwarm abkühlen lassen und ein Eigelb einrühren. Die Masse darf deshalb nicht heiß sein, da das Ei sonst gerinnen würde.

Die weich gewordenen Lasagneblätter aus dem Topf holen, abtropfen lassen und entweder für kleine Dessertschalen ausstechen, oder für eine große Auflaufform ausbreiten.

Die Auflaufform oder Auflaufformen ihrer Wahl mit etwas Butter ausstreichen.

Nun Apfelmasse und Nudelblätter wie eine Lasagne zubereiten. Beginnen Sie mit dem Lasagneblatt, danach einen kleinen Schöpfer Apfelmasse darauf; führen sie dies zwei bis dreimal weiter. Den Abschluss der Lasagne bildet Apfelmasse mit etwas Vanillequark darauf.

Gratinieren Sie ihre Lasagne nun bei 200°C Umluft oder Oberhitze für ca. 8-12 Minuten.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**