



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

## Apfel-Mascarpone

*von Angelika Moch*

*Ein leckeres Nachtischrezept von Angelika, das zu jeder Jahreszeit passt.*

### Zutaten

**4 Äpfel**  
**1 Schuss Calvados**  
**1 Eßl. Zucker**  
**etwas Zimt**

**75 g Butter**  
**100 g Zucker**  
**100 g Mascarpone**  
**1 Eigelb**  
**3 Eßl. Quark**  
**2 Eßl. Mehl**

### Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine gebutterte Auflaufform geben.
2. Mit dem Calvados beträufeln und mit Zucker und Zimt bestreuen.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Mascarpone, das Eigelb, den Quark und das Mehl in die Butter-Zuckermischung rühren.
4. Die Mascarpone Mischung über die marinierten Äpfel geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20-30 Minuten backen.

### Tipp:

Wenn es denn sein muss, kann man durchaus ein Gläschen Calvados dazu trinken ☺

**Guten Appetit!**