Warmer Apfelauflauf

Dessert » Süsse Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

» 500g Pflaume(n)
» 125ml Rotwein
» 140g Zucker
» 4 Ei(er)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 80g Mehl
» 1 Msp. Backpulver
» 150ml Milch
» 600g Apfel/Äpfel
» 1/2 Zitrone(n)
» 50g Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Pflaumen auftauen, in Rotwein mit 4EL Zucker ca. 5min köcheln, bis die Früchte weich sind. Pürieren, durch ein Sieb streichen.

2. Eier, 100g Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Mehl sowie Backpulver mischen und mit der Milch unter die Eimasse heben.

3. Backofen auf 160°C vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten teilen. Mit Zitronensaft, Mandeln vermengen. Eine eckige Auflaufform fetten, Teig und Äpfel einschichten, mit Teig abschließen. Im Ofen auf mittlerer Schiene in ca. 40min goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen, mit der Pflaumensoße anrichten. Evtl. Mit Apfelschale, Melisse, Mandelblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 370kcal/E10g/F10g/KH56g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1404

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke