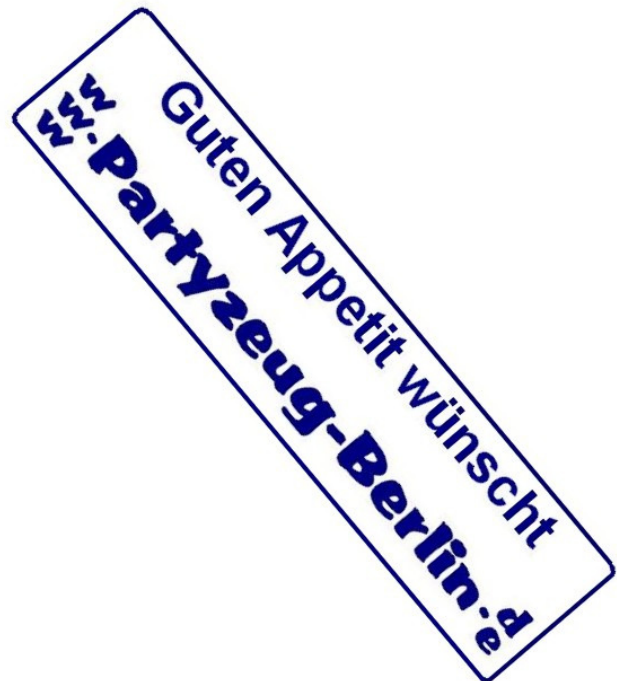


Apfel- Zwiebackauflauf

Zutaten für 4 Personen

225g Zwieback
1/4 L Vollmilch
800g säuerliche Äpfel
1 Zitrone (Saft)
125g Zucker
2TL Zimt
250g Sauerrahm (oder je 125g
Creme Fraiche u Sauerrahm)
3 Eier
Butter für die Form
2 EL Paniermehl
40g Butterflocken
Vanillesauce



Zubereitung

Den Zwieback in Stückchen brechen , in einer Schüssel mit der Milch begießen und ziehen lassen .

Die Äpfel dünn schälen , das Kerngehäuse ausstechen , grob reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln .

Zucker und Zimt mischen und die Hälfte davon unter die Äpfel geben .

Sauerrahm und Eiern verquirlen und mit dem restlichen Zimt-Zucker würzen .

Eine Auflaufform leicht ausfetten und die Hälfte von dem Zwieback einfüllen , die Apfelmasse darauf verteilen und mit dem restlichen Zwieback bedecken . Das Sauerrahmgemisch gleichmäßig darüber verteilen , mit dem Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen .

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ungefähr 40 Minuten backen , bis das Ganze goldbraun ist !

Auf Teller oder in Schüsselchen portionieren und mit der guten , dänischen Vanillesauce übergießen .

Lecker !

Gutes Gelingen und Freude beim Zubereiten