



Apfel-Vanille-Auflauf

Zutaten

(Für 4 Personen)

2 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)	4 Eier	50 g Mandelblättchen
200 g Schmand	450 ml Milch	Apfelscheiben
150 g Zucker	125 g Zwieback	Zitronenmelisse
1 Pck. Vanillezucker	4 Äpfel	Fett
	1–2 TL Zimt	

Zubereitung

Als ersten Schritt das Puddingpulver mit dem Schmand mit Hilfe des Schneebesens des Handrührgerätes verrühren. Währenddessen den Zucker, den Vanillezucker und die Eier zufügen und vermengen. Anschließend die Milch hinzugießen. Nun den Zwieback in kleine Stücke zerteilen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke zerteilen. Danach eine geeignete Auflaufform fetten und mit dem Zwieback befüllen (1 EL Zwieback jedoch zur Seite legen). Darauf die Apfelstücke geben und verteilen. Nun das Vanille-Eier-Milch-Gemisch darauf verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen (200°C) 50–55 Minuten backen. Als Zwischenschritt den restlichen Zucker mit dem Zimt und den Mandelblättchen vermengen und den EL Zwieback dazugeben.

Dieses Gemisch wird 15 Minuten vor Ende der Backzeit gleichmäßig über den fast fertigen Auflauf verteilt. Darüber hinaus kann der fertige Auflauf mit Apfelscheiben und Zitronenmelisse verziert und serviert werden.