

Zwieback-Apfel-Auflauf



Zutaten für 4 Personen:

- 12 Scheiben Zwieback
- 6 Eier
- 1 1/2 Tl. Zimt
- 1 El Rosinen
- 200 ml Sahne + 5 El.
- 1 El. gemahlene Mandeln
- 4 Äpfel
- 3 EL Zucker

Zubereitung:

1. Eine Auflaufform fetten. Den Zwieback in kleine Stückchen brechen und in die Auflaufform geben.
2. 4 Eier (nur 4!) mit 200 ml Sahne verquirlen und über den Zwieback gießen. Gut vermengen und warten, bis der Zwieback die Flüssigkeit aufgenommen hat.
3. Zucker, Zimt, Mandeln und Rosinen vermengen.
4. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, auf dem Zwieback verteilen und mit der Zucker-Mandel-Mischung bestreuen.
5. Zwei Eiweiße steif schlagen.
6. Zwei Eigelbe mit 5 El. Sahne verquirlen und unter das geschlagene Eiweiß heben. Über die Äpfel verteilen.
7. Bei ca. 200 C ca. 30-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen

Tipp: dazu passt gut Vanillesoße

Guten Appetit!