

Zwieback-Apfel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

12 Scheiben Feldbacher Zwieback
200 ml Schlagobers
4 Eier
4 Äpfel
3 EL Zucker
1/2 TL Zimt
1 EL Mandeln (*gehackt*)
1 EL Rosinen
Zutaten für den Überguss:
5 EL Schlagobers
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eiweiß

Zubereitung:

Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten und den in Stücke gebrochenen Zwieback hinein geben. Schlagobers und Eier verschlagen und die Flüssigkeit gleichmäßig über die Zwiebackscheiben gießen. Ziehen lassen, bis die Eier-Sahne aufgesogen ist.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und auf die Zwiebackscheiben legen. Zucker, Zimt, Mandeln und Rosinen vermischen und die Äpfel damit bestreuen.

Sahne, Eigelb und Vanillezucker verquirlen und die zu steifem Eischnee geschlagenen Eiweiß vorsichtig unterheben.

Anschließend den Guss über die Zutaten in der Auflaufform gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Heiß servieren.

Beilagentipp: Vanillesoße.

