

Kuchen Backen Rezepte

Birnen Lebkuchen Auflauf

Gattung: Auflauf, Backen, Birne, Lebkuchen, Mandel, Obst, Advent

100 g	Biskuit	1	Vanillestange
100 g	Lebkuchen	3	Eier
150 g	Birnen	5	Eigelb
65 g	Mandeln, gehobelt	1	Msp. Zimt
25 g	Korinthen	1/8 Liter	Milch
3/8 Liter	Sahne		Butter zum Ausfetten
110 g	Zucker		

25 g Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Biskuit in 2 cm große, Lebkuchen und geschälte Birnen in 1 cm große Würfel schneiden.

Die ganzen Würfel mit den gerösteten Mandeln und Korinthen mischen. 1/4 l Sahne, 60 g Zucker, die Eier, ein Eigelb, Zimt und Vanillemark in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen gut vermischen und über die Würfelmasse geben und gut vermengen.

Die Masse in gebutterte Förmchen (oder eine gebutterte Auflaufform) füllen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Für die Sauce Milch mit restlichen Mandeln, Sahne und Zucker aufkochen. Die restlichen Eigelb in einen Schlagkessel geben und gut verquirlen.

Etwas von der kochenden Mandelmilch zugeben. Auf dem Wasserbad weiter schlagen, die restliche Mandelmilch untermischen und zur Rose abziehen. Den Auflauf aus den Förmchen stürzen und mit der Sauce anrichten.