

Omas Rezepte Sammlung

Omas Warmer Apfelauflauf Rezept

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Süßspeise, Nachtisch, Kaffee

1	Liter	Milch	1	Zitrone; den Saft
1	Prise	Salz	4	Essl. Zucker
50	g	Butter	50	g Sultaninen
4	Essl.	Zucker	4	Eiweiß
1	Pack.	Vanillezucker	4	Eigelb
125	g	Gries	4	Essl. Sahne
1	kg	Äpfel		Zimt
0,20	Liter	Weißwein		

Milch aufkochen, Salz, Butter, Zucker, Vanillezucker und Gries unter stetem Rühren hinzufügen. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten aufquellen lassen.

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Weißwein, Zitronensaft und Zucker darüber geben.

Die in Wasser aufgequollenen Sultaninen mit einem Wiegemesser zerkleinern und zu den Äpfeln geben.

Aus dem Eiweiß Schnee schlagen. Zusammen mit Sahne und Eigelb unter den Griesbrei rühren. Mit den vorbereiteten Äpfeln vermischt in eine gebutterte feuerfeste Form füllen.

Bei 180 Grad etwa 40 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.