

Weihnachtsbacken Rezepte

Omas Auflauf

Gattung: Nachtisch, Backen, Auflauf, Süßspeise, Weihnachten

Für 6 Personen

6	Brötchen	125 g geriebene Mandeln
1/4 Liter	Milch	125 g Sultaninen
1	Stange Vanille	125 g Butter
4	Eigelb	4 Eiweiß
250 g	Zucker	50 g Korinthen
125 g	geriebene Haselnüsse	50 g gehackte Sukkade

1. Brötchen in Wasser einweichen. Die Milch mit dem heraus gekratzten Vanillemark, den Eigelben und 200 g Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat.
2. Die Brötchen sorgfältig ausdrücken und sich mit der Eiermilch voll saugen lassen. Zusammen mit den geriebenen Nüssen, Mandeln, Sultaninen und 100 g geschmolzener Butter zu einem Teig verarbeiten. 3 Eiweiß schlagen und unterheben.
3. Mit restlicher Butter Backform ausstreichen, Teig einfüllen und bei 170 Grad eine Stunde backen, Mit Korinthen und Sukkade bestreuen, das vierte Eiweiß mit restlichem Zucker schlagen, darauf streichen. Bei kräftiger Oberhitze 5 Minuten backen. Warm oder kalt essen.