Apfelauflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Eier, 120 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,5 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Zimt, 100 gr helle Biskuitbrösel, fein gerieben, 300 gr säuerliche Äpfel, Backpapier für die Form, Zimt-Zuckergemisch zum Bestreuen.

Die Vorbereitungen:

Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.Eine geeignete, feuerfeste Form mit Backpapier auslegen, die ganzen Eier mit dem gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale sehr schaumig rühren, anschließend die Biskuitbrösel vorsichtig darunter ziehen, das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und von den Kerngehäusen befreien, danach in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, den Boden und Rand der Auflaufform mit den Apfelspalten auslegen, die Eiermasse einfüllen, im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, danach den Auflauf aus der Form stürzen und das Backpapier behutsam abziehen, vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.Guten Appetit!