



Hauptgang

Apfelauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 kg	Äpfel
150 gr	Butter
200 gr	Zucker
50 gr	Rosinen
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Zitrone
4 dl	Rahm
4	Eier
12-16	Zwiebacke

Zubereitung:

Äpfel	Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, achteln. Mit Butter sowie Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale in der Pfanne dünsten. Die Rosinen hinzugeben.
Rahm, Eigelb	Den Rahm zusammen mit den 4 Eigelb schlagen.
Eiweiss	Das Eiweiss der 4 Eier steif schlagen und unter den Rahm ziehen.
Gratinform	Die Gratinform ausbuttern und den Boden sowie die Wände mit Zwieback auslegen. Dann lagenweise Äpfel und Rahmcrème sowie Zwieback usw. auslegen. Die oberste Schicht muss aus Rahmcrème und darauf Zwieback bestehen.
Butter	Die oberste Schicht der Zwiebacke mit Butterflöckli belegen und im 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45 - 50 Minuten backen.

Die Rosinen können eine Stunde vor dem Gebrauch im Calvados getränkt werden.
