

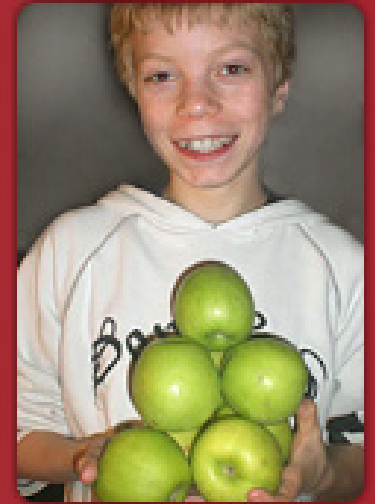


zur Startseite

Rezept 2 Crunchy Apfelaufbau Rezept

ZUTATEN:

- eine große Portion Spaß
- gewaschene Hände
- 500 Gramm Äpfel
- 250g Vollkorohaferflocken
- 40g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150g weiche Butter
- 6 Eier, getrennt
- 250g Honig
- 200ml Milch
- etwas braunen Zucker zum garnieren
- Butter für die Form
- Vanillesoße zum dazu naschen, wer möchte



ZUBEREITUNG:

Am besten den Ofen schon mal auf 180 Grad vorheizen.
 Alle Äpfel schälen, entkernen und dann in Scheiben schneiden.
 Danach die Speisestärke, das Backpulver und die Haferflocken in einer Schüssel vermischen.
 Die weiche Butter, den Honig, die Milch und die Eigelbe hinzufügen und alles gut vermehren. Nun alle geschnittenen Äpfel, bis auf ein paar Spalten, hinzugeben.
 Das Eiweiß muss steif geschlagen werden und wird dann ebenfalls untergehoben.
 Nun kann die Auflaufform eingefettet werden, danach kommt der Teig rein.
 Oben drauf kann man dann etwas braunen Zucker streuen und die übrig gebliebenen Apfelspalten wie Blüten auf dem Teig anordnen.
 Nun muss der Auflauf ca. 45 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.
 Danach ein bisschen abkühlen lassen und dann mit der Vanillesoße servieren. Mmmmm..., lecker!!!



Wir unterstützen den



**SOS
Kinderdorf e.V.**
www.sos-kinderdorf.de

www.oui-wirhelfenkindern.de

