



Rezept von **Vewa**
am 27.11.2009

"Eine süße Hauptspeise oder auch als Nachspeise. Ich habe doppelte Menge genommen als Hauptspeise. Meine lieben den Teig ich mag auch gerne die Kruste,dann bei doppelter Menge eine große Form nehmen.."

Apfelaufbau

Menüart: Hauptspeise, Dessert

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zutaten für 4 Portionen

500 g Apfel
1/4 liter Milch
65 g Butter
125 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
3 Eier

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln und in Schnitze schneiden, in eine Auflaufform geben.

Milch mit der Butter aufkochen, das Mehl auf einmal dazugeben , von sder Kochstelle nehmen und mit dem KOCHLÖFFEL rühren bis sich ein glänzender Kloß vom Topfrand löst.

Butter mit dem Zucker schaumig rühren und abwechselnd den Brandteig und die Eier in der Zucker-Butter-Mischung gut verrühren. Den Teig auf den Äpfeln verteilen, glatt streichen und im Backofen bei 180°GARD ca. eine halbe Stunde backen. Der Auflauf sollte schön braun und auch sehr hoch gekommen sein.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!