

Apfel-Mandel-Auflauf



Einkaufsliste

- 6-8 Auflaufformen
- 5-6 Äpfel
- 180g Butter
- 220g Zucker
- 1TL Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 6 Eier
- 260g gemahlene Mandeln
- 50g Mandelblätter
- Etwas Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Butter sehr schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und weiter rühren. Nun die Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss Zimt, Mandeln und Vanillemark einrühren.

Die Ofenförmchen oder eine große Ofenform leicht einfetten, die Äpfel schälen und in Stückchen schneiden.

Die Masse über die Äpfel gießen und mit den Mandelblättern bestreuen. Nun für 20 Minuten bzw. 40 (bei einer großen Form) backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu passt wunderbar Vanillesauce oder auch Vanilleeis. (Rezept auf dem Blog)