

# Apfelaufbau



Hauptgang für 4 Personen oder Dessert mit Vanillesauce serviert für 8 Personen

## Einkaufsliste

- 650 g Äpfel eher süsse  
Sorte, ungerüstet  
gewogen**
- Zitronensaft**
- 170 g altbackenes Brot**
- 2,5 dl Milch**
- 120 g Butter**
- 3 Eier**
- 50 g Zucker**
- 20 g Mehl**
- 2 TL Backpulver**
- Zimt**
- 40 g Sultaninen**
- 120 g gemahlene  
Haselnüsse**
- 2 EL Most oder Apfel-  
schnaps**
  
- Puderzucker**
  
- ev. Vanille-Crème**

## Vorbereiten

- a Äpfel rüsten und in dünne Scheibchen schneiden.
- b Mit Zitronensaft beträufeln, so werden die Äpfel weniger braun.
- c 170 g altbackenes Brot in Würfelchen schneiden und in 2,5 dl Milch einweichen.
- d Eine Gratinform mit wenig Butter einbuttern.
- e 40 g Sultaninen in wenig Most oder Apfelschnaps einlegen.

## Zubereiten

- f 3 Eier trennen und Eiweiss steif schlagen.
- g 120 g Butter in hoher Schüssel schaumig rühren.
- h Nach und nach die 3 Eigelbe dazugeben und weiter rühren.
- i 50 g Zucker, 20 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver und etwas Zimt zusammen mit 40 g Sultaninen und 120 g gemahlene Haselnüssen vermischen.
- j Die ganze Mischung zum schaumig geschlagenen Butter geben und alles gut vermischen.
- k Die eingeweichten Brotstücke dazugeben und ebenfalls gut mischen.
- l Eiweiss-Schnee sorgfältig darunter ziehen.
- m Die Apfelscheibchen darunter ziehen und alles in die Gratinform verteilen.
  
- n Das Ganze ca. 1 h im Backofen bei 170°C Umluft oder 180°C Ober- / Unterhitze backen.
  
- o Zum Servieren mit wenig Puderzucker bestreuen und falls als Dessert serviert wird, ev. heisser Vanillecrème dazu servieren.