

Süsser Zwetschgenauflauf



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

Zutaten

750 g Zwetschgen
200 g altbackenes Brot
3 dl Milch
150 g Butter
4 Eier
70 g Zucker
20 g Mehl
2 TL Backpulver
Zimt
150 g gemahl. Haselnüsse
Puderzucker

ev. Vanillecrème

Vorbereiten

Das in Würfel geschnittene Brot in der Milch einweichen
Eine Springform oder Gratinform mit wenig Butter einbuttern

Zubereiten

Eier trennen und Eiweiss steif schlagen
150 g Butter in hoher Schüssel schaumig rühren
Nach und nach die 4 Eigelbe dazugeben und weiter rühren
70 g Zucker, 20 g Mehl, 2 TL Backpulver und etwas Zimt begeben
und das ganze gut durchmischen
150 g gemahlene Haselnüsse begeben und ebenfalls gut mischen
Eingeweichtes Brot zerkleinern dass nur kleine Brotstücke bleiben
und in die Masse geben und von Hand gut durchmischen
Eiweiss-Schnee darunter ziehen aber nicht zu fest rühren
Früchte (Zwetschgen oder andere Früchte wie Kirschen, Aprikosen)
dazugeben, alles verrühren und in Gratinform geben

Das Ganze ca. 1 h im Backofen bei 170°C Umluft oder
180°C Ober- und Unterhitze backen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Wahl mit
heisser Vanillecrème als Dessert servieren