

Apfel-Zwieback-Auflauf für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• Butter für die Form• 100 g Zwieback• 3/4 l Milch• 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver• 2 EL Zucker• 6 Äpfel• Zimtzucker zum Bestreuen	<ol style="list-style-type: none">1. Auflaufform einfetten. Zwieback in Auflaufform legen und mit 1/4 l Milch begießen.2. 3 EL Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver unterrühren, kurz aufkochen und über Zwieback gießen.3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden; auf dem Pudding verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Minuten backen.
<p>Statt Äpfeln schmecken auch Beeren, Birnen oder Zwetschgen.</p>	

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.