

Rezept

# Reicher Apfel-Bettelmann

Ein Rezept von Reicher Apfel-Bettelmann, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Hefezopf (vom Vortag)	<b>75 g</b> Butter
<b>1 kg</b> säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	<b>70 g</b> Rosinen
<b>4 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>6</b> Eier	Salz
<b>400 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>2 EL</b> Vanille-Puddingpulver
<b>5 EL</b> Mandelstifte	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Den Hefezopf erst in ca. 2 cm dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Jeweils 1-2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zopfwürfel darin portionsweise nacheinander goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Äpfel schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse in schmale Spalten schneiden. Sofort mit Rosinen, nach Belieben Rum und Zimt mischen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Milch mit 75 g Zucker und 3 Eigelben verquirlen.
3. Zopfwürfel, Äpfel und Eiermilch mischen. Die Hälfte vom Eischnee unterheben, in die Form füllen. Mascarpone, 3 Eigelbe, 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Den restlichen Eischnee unterziehen. Die Masse auf dem Auflauf verteilen, mit Mandelstiften bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldbraun backen.