

Rezept

Schneller Apfelauflauf

Ein Rezept von Schneller Apfelauflauf, am 15.01.2025

Zutaten

500 g Äpfel
250 g Zucker
250 g Mehl

4 Eier
Abrieb einer Bio-Zitrone
4 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 10-12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 2 g F, 4 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

2. Eier und Zucker schaumig schlagen und Zitronenabrieb hinzufügen. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unter die Masse heben.

3. Eine Auflaufform fetten und Teig und Äpfel wie bei einer Lasagne lagenweise übereinander schichten. Dabei mit Teig beginnen und auch oben abschließen. Bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze je nach Auflaufform für ca. 30-45 Minuten backen. Wenn der Teig oben zu dunkel wird, nach ca. 10-15 Minuten mit Alufolie abdecken.

4. **Tipp:** Nach einer halben Stunde Backzeit Stäbchenprobe machen, um zu schauen, ob der Auflauf schon durchgebacken ist.