

Rezept

# Süßer Kartoffelauflauf mit Kompott

Ein Rezept von Süßer Kartoffelauflauf mit Kompott, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Kartoffeln	Salz
<b>4</b> Eier	<b>100 g</b> Butter
<b>190 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> gemahlene Mandeln
<b>5 EL</b> Semmelbrösel	<b>1</b> abgeriebene Schale von Zitrone
<b>500 g</b> Äpfel	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>50 ml</b> Apfelsaft	Butter und Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. bissfest garen, abgießen und völlig abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und grob reiben.
2. Eier trennen. Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren, dabei nach und nach 150 g Zucker und Eigelbe einrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Backofen auf 200° vorheizen.
3. Kartoffeln, Mandeln, Brösel und Zitronenschale unter die Buttermasse rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Den Ofen auf 200° vorheizen. Vier Auflaufförmchen (à 150 ml Inhalt) mit Butter fetten, mit Zucker ausstreuen und mit der Kartoffelmasse füllen. Die Förmchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40-45 Min. garen, bis der Inhalt schön aufgegangen und gebräunt ist. Aufläufe 5 Min. in den Förmchen ruhen lassen.
5. Inzwischen für das Apfelkompott die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Mit 40 g Zucker, Zitronensaft und Apfelsaft zugedeckt in 5-6 Min. weich kochen, leicht zerstampfen und abkühlen lassen. Das Apfelkompott mit dem Kartoffelauflauf servieren.