Rezept

Süßer Kartoffelauflauf mit Kompott

Ein Rezept von Süßer Kartoffelauflauf mit Kompott, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Kartoffeln
4	Eier
190 g	Zucker
5 EL	Semmelbrösel
500 g	Äpfel
50 ml	Apfelsaft
	Salz
100 g	Butter
2 EL	gemahlene Mandeln
1	abgeriebene Schale von Zitrone
1 TL	Zitronensaft
	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 Apelsaft zugedeckt in 5-6 Min. weich kochen, leicht zerstampfen und abkühlen lassen. Das Apfelkompott mit dem Kartoffelauflauf servieren.