

Rezept

Süßer Nudelauflauf

Ein Rezept von Süßer Nudelauflauf, am 20.06.2024

Zutaten

180 g Nudeln (z. B. Spiralen)	Salz
400 g Aprikosen (frisch, ersatzweise 200 g aus der Dose)	3 Eier
2 TL Zimtpulver	200 ml Milch (1,5 % Fett)
100 g Hüttenkäse	1 Zimtpulver 1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Honig	30 g Walnusskerne
	Auflaufform (ca. 20 × 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser fast bissfest garen. In der Zwischenzeit die Aprikosen waschen, entsteinen und in Würfel oder Streifen schneiden. Die Eier mit der Milch, dem Zimtpulver, 1 Prise Salz und dem Vanillezucker verquirlen. Die Nudeln abgießen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Nudeln und Aprikosen in die Auflaufform geben und mit der Eiermilch übergießen. Den Hüttenkäse über den Auflauf krümeln.
3. Die Walnüsse grob hacken, mit dem Honig verrühren und auf dem Auflauf verteilen. Die Form in den vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) stellen und den Auflauf ca. 25-30 Min. backen.