

Rezept

# Süßer Nudelauflauf

Ein Rezept von Süßer Nudelauflauf, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Nudeln (z. B. Spiralen)	Salz
<b>400 g</b> Aprikosen (frisch, ersatzweise 200 g aus der Dose)	<b>3</b> Eier
<b>2 TL</b> Zimtpulver	<b>200 ml</b> Milch (1,5 % Fett)
<b>100 g</b> Hüttenkäse	<b>1 Zimtpulver</b> 1 Päckchen Vanillezucker
<b>1 TL</b> Honig	<b>30 g</b> 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.