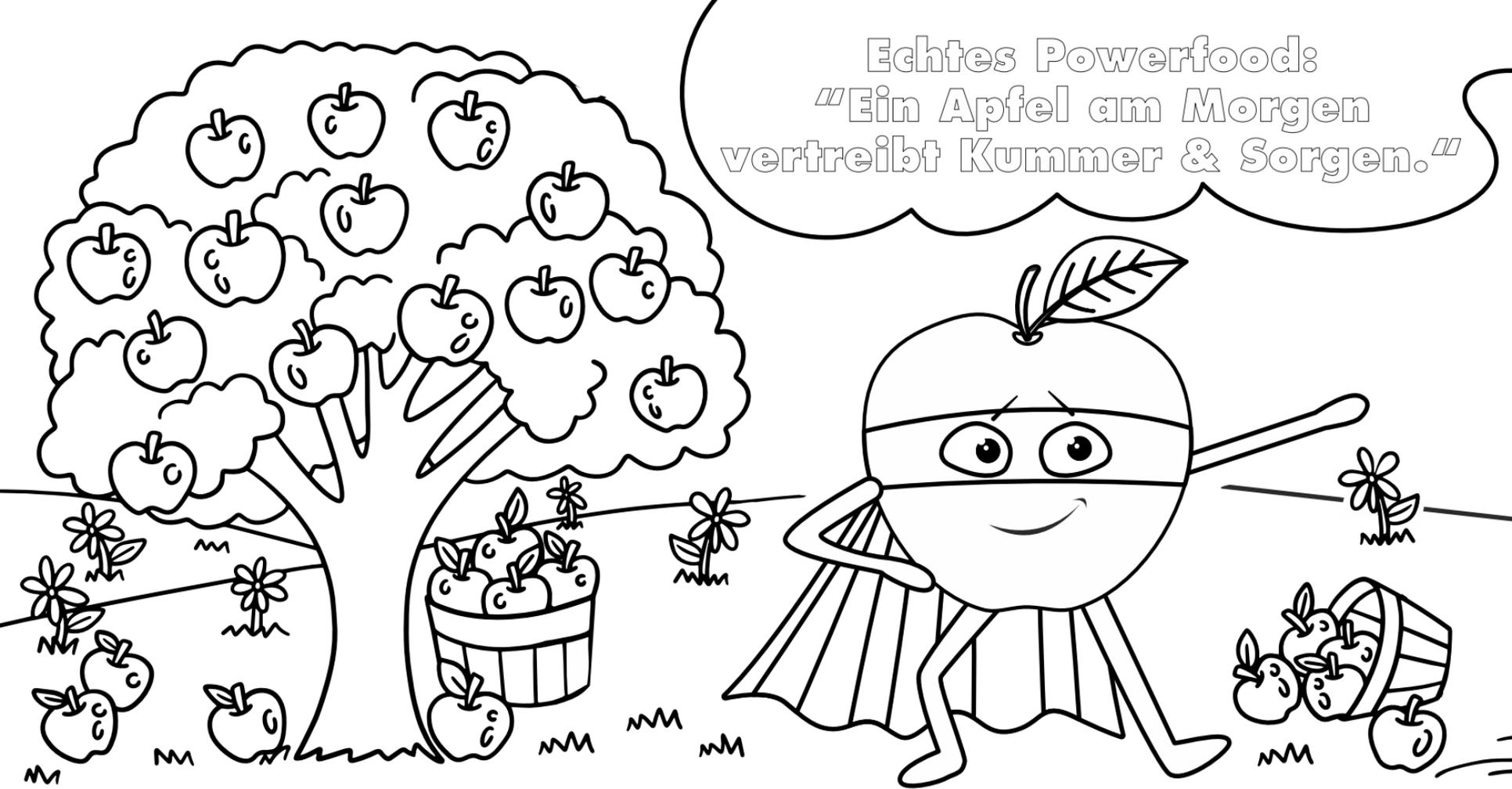


Echtes Powerfood:
"Ein Apfel am Morgen
vertreibt Kummer & Sorgen."



LECKER VERÄPPELN!

Apfelauflauf als Dessert

800 g Äpfel
- z. B. Elstar oder Boskop -

4 Eier

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

300 ml Milch

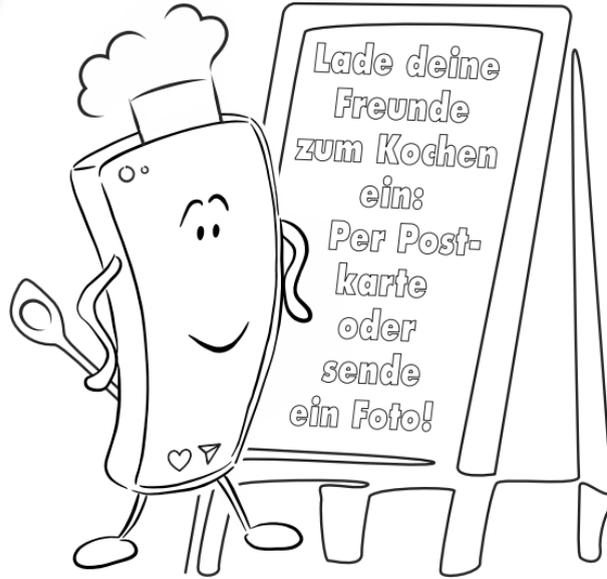
120 g Mehl

100 g Butter

60 g Mandelblättchen

15 g Puderzucker

1. Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Milch in einer Schüssel verrühren.
3. Mehl zufügen und unterrühren.
4. Butter schmelzen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
5. Den Rest der Butter in die Eier-Milch-Mischung geben.
6. Äpfel in die Form legen, die Eier-Milch-Mischung darüber gießen und gut vermengen.
7. Mandelblättchen über den Auflauf streuen.
8. Apfelauflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 50 Min. backen.
9. Mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.



3
Aufgepasst,
Entdecker!
Wenn du alle 4 Malkarten
zusammenlegst,
erscheint ein tolles
Panorama-Bild.

Mehr coole Rezepte & Adressen zum Einkaufen
auf dem Bauernhof findest du auf:

landservice.de Bauernhoferlebnisse
& Regionales in NRW