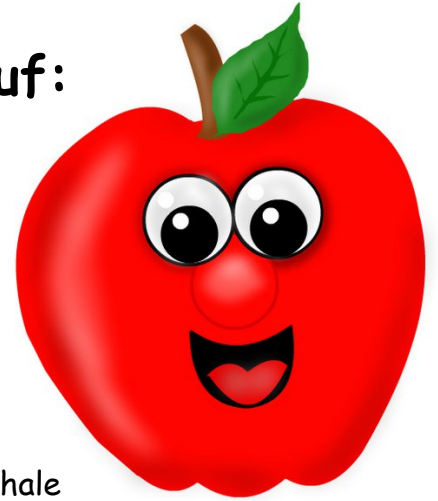


Online - KinderKochKurs am 21.1.2021

Schwedischer Apfelauflauf:



Wir brauchen:

- 120 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Zitrone davon brauchen wir die abgeriebene Zitronenschale von ca. einer halben Zitrone
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt
- 5-6 säuerliche Äpfel

und wenn gewünscht: 60 g Rosinen

Wenn man will, kann man den Auflauf hinterher mit Vanilleeis oder Schlagsahne essen!

Und so geht es:

1. Wir verrühren mit dem Mixer die Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz bis es eine dicke und cremige Masse ist.
2. Wir trennen die Eier in Eigelb und Eiweiß (Achtung, kein Eigelb im Weißen haben!!!)
3. Wir geben Eigelb, gemahlene Mandeln, die geriebene Zitronenschale und Zimt zu der Creme und verrühren alles.
4. Das Eiweiß schlagen wir mit dem Mixer steif - die Rührbesen müssen dafür sauber sein!
5. Das Eiweiß heben wir ganz vorsichtig unter die Creme - d.h. dass das Eiweiß nur locker untergerührt wird.
6. Nun schälen wir die Äpfel, entkernen sie und schneiden sie in Scheiben.
7. Die Auflaufform fetten wir ein, dann schichten wir die Äpfel hinein und streuen ggf. die Rosinen darüber.
8. Jetzt wird die Creme über alles gestrichen und das Ganze im Ofen bei 180-200 Grad für 20 Minuten gebacken.

Guten Appetit!

