



## Deli Apfel, Trinkessig

### Kirschenauflauf

Rezept

#### Zutaten

4	Eier
500 g	Kirschen, entsteint
60 g	Margarine
120 g	Mehl
2 cl	Milch
2 cl	Rahm
80 g	Deli Apfel, Trinkessig
1 Prise	Zucker
	Salz

#### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Mehl mit Salz und Zucker in eine weite Schüssel geben und verquirlen. In einer separaten Schüssel von 3 Eiern jeweils nur das Eigelb, sowie ein ganzes Ei, den Rahm und den Deli Apfel gut verrühren.
3. Zur Mehl/Zuckermischung geben und zu einem Teig verrühren.
4. Anschliessend die Margarine darunter rühren.
5. Die Milch dazugeben und erneut rühren, bis die Masse schön glatt ist.
6. Eine Gratinform gut einfetten und zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig füllen.
7. Die Kirschen gleichmässig auf dem Teig verteilen und etwas einsinken lassen.
8. Den Auflauf in der Mitte des Ofens ca. 45 Minuten backen.