



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.