



Altenländer Apfelaufbau mit Weinschaum Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Einfacher, aber feiner Auflauf , warm als Dessert oder kleines, süßes Gericht für jeden Tag

Zutaten

- Für den Auflauf:
- 500 g aromatische Äpfel
- 5 El Zucker
- 1 gehäufte Tl Zimt
- 50 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde und etwas für die Auflaufform
- 2 El Butterflöckchen und etwas für die Auflaufform
- 100 ml trockener Weißwein
- Etwas Altenländer Apfelbrand
- Für die Weinschaum Sauce:
- 3/8 l trockener Weißwein
- 2 El Zitronensaft / etwas Abrieb
- 5 El Zucker
- 3 kleine Eier
- 1 El Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Die Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit geriebenem Brot austreuen.

Schritt2

Zucker, gemahlener Zimt und das geriebene Brot mischen.

Schritt3

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden, in 1/2 cm breite Schnitze schneiden.

Schritt4

Der Auflauf:

Schritt5

In Lagen, gleichmäßig in der Auflaufform verteilen, etwas Apfelbrand darüber träufeln. Etwas von der Zimt - Zucker - Brotmischung dazwischen bestreuen. Den Rest als dicke Schicht obenauf setzen und mit Butterflöckchen belegen.

Schritt6

Mit dem Weißwein angießen und für ca. 30 min. in den Backofen schieben, goldbraun backen.

Schritt7

Die Weinschaum Sauce:

Schritt8

Den Wein erhitzen, die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die Speisestärke dazu geben.

Schritt9

Den heißen Wein zu den Eiern geben, mit dem Schneebesen auf einem Wasserbad bei schwacher Hitze ca. 10 min. cremig - dicklich aufschlagen.

Schritt10

Erst jetzt gebe ich den Zitronensaft und Abrieb dazu um die natürliche Säure zu erhalten, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu schmeckt auch Vanilleeis oder Schlag - oder Zimtsahne

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** äpfel, weinschaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelauflauf-mit-weinschaum-sauce/>