

Mohnauflauf mit Zwetschgen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, stimmig, der einfache und schnelle Auflauf

Zutaten

- Für den Mohnauflauf:
- 200 g süßes Milchbrot, Milchbrötchen, Striezel, o.ä.
- 200 ml Milch
- 2 cl Rum
- 90 g Butter
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 100 g Gemahlener Mohn
- 4 ganze Eier
- 40 g geriebene Walnüsse
- 1 Tl Zimt
- 1 Prise Salz
- Für die Zwetschgen:
- 250 g frische Zwetschgen oder Pflaumen, halbiert
- (Geht auch mit T.K. Zwetschgen)
- 40 g Puderzucker oder Kristallzucker
- ½ gemahlener Zimt
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Der Auflauf:

Schritt2

Zunächst das Brot auf einer herkömmlichen Küchenreibe grob reiben oder in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt3

Die Milch kurz aufkochen und den gemahlenden Mohn dazu geben, ca. 15 min. leise einkochen, anschließend den Rum dazu geben, etwas auskühlen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker, der Butter, dem Zimt und einer Prise Salz 5 - 6 min. schaumig rühren.

Schritt5

Dann die Mohn - Milch und die geriebenen Walnüsse dazu geben und verarbeiten; letztlich 4 steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Schritt6

Die Masse nunmehr in ausgebutterte Portionsförmchen, $\frac{3}{4}$ voll geben und in das tiefe Blech des vorgeheizten Backofens stellen.

Schritt7

2 - 3 cm heißes Wasser auffüllen und bei 180° C Unterhitze für ca. 20 min. backen. Mit einem Holzspieß prüfen, rein stechen, es darf keine ungegarte Masse hängen bleiben, appetitlich bräunen.

Schritt8

Die Zwetschgen:

Schritt9

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hell karamelisieren und die vorbereiteten Zwetschgen dazu geben, ebenso den gemahlenden Zimt und die Zitrone.

Schritt10

Bei geschlossenem Deckel 4 - 5 min. dünsten, nicht zerkochen lassen.

Schritt11

Gern gebe ich nach dem Auskühlen noch etwas Zwetschgenbrand dazu.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Zwetschgen als lauwarmes oder kaltes Kompott bzw. als Frucht -Pürrée auf einem dekorativen Dessertteller „mittig“ anrichten.

Schritt14

den gestürzten Mohnauflauf darüber anrichten, das „Köpfchen mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** einfach, preiswert, saisonal, schnell, warme aufläufe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnauflauf-mit-zwetschgen/>