

Zwetschgen-Auflauf



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

2 weite, ofenfeste Formen von je ca. 5 dl
Inhalt

200 g Zopf vom Vortag

500 g Zwetschgen, entsteint, in Vierteln

1–2 EL Rohzucker

1 TL Zimtpulver

1 EL Maisstärke

3 EL Milch

3 Eier

180 g Crème fraîche

50–75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Wenig Puderzucker

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 504 , Fett 26g , Kohlenhydrate 54g , Eiweiss 12g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Zopf in dünne Scheiben schneiden, evtl. halbieren, auf das vorbereitete Blech legen.

2 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, Ofenhitze auf 180 °C reduzieren.

3 Zwetschgen mit Rohzucker und Zimt mischen.

Maisstärke mit Milch anrühren. Eier, Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker daruntermischen.

4 Zopfscheiben und Zwetschgen in die Formen verteilen, Guss darübergießen.

5 In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Der Zuckergehalt ist abhängig von der Süsse der Früchte.