

REIZZ AUFLAUF

mit Apfel

ZUTATEN für 4-6 Personen

1 Liter Milch oder pflanzliche Alternative

250 g REIZZ

1 Prise Salz

Etwas abgeriebene Zitronenschale

60 g Butter

80 g Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiß

80 g Rosinen

ca. 500 g Äpfel, grob geraspelt

einige Butterflocken für die Oberfläche



ZUBEREITUNG

1. Milch, REIZZ, Salz und Zitronenschale in großen Topf geben, unter Rühren aufkochen.
2. Anschließend Hitze reduzieren und REIZZ bei niedriger Temperatur quellen lassen.
3. Dabei gelegentlich umrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist und die Flüssigkeit weitgehend aufgenommen wurde.
4. Danach etwas abkühlen lassen.
5. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren und anschließend die Mischung unter den lauwarmen REIZZ geben.
6. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die REIZZ-Masse heben. So wird der Auflauf besonders luftig und erhält seine lockere Konsistenz.
7. Eine Auflaufform einfetten und schichtweis mit REIZZ-Masse, geschnittenen Äpfeln und Rosinen füllen. Die letzte Schicht sollte REIZZ sein.
8. Die Oberfläche glatt streichen und mit einigen Butterflocken belegen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 40 bis 50 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldgelb gebräunt ist.
10. Den Auflauf einige Minuten ruhen lassen.
11. Anschließend warm servieren und nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen. Auch eine selbstgemachte Vanillesoße passt wunderbar dazu.