

## Apfel-Lasagne

für 4 Portionen

Zutaten:            2 P. Vanillepuddingpulver  
                         20 g Speisestärke  
                         100 g Zucker  
                         80 g Milch  
                         250 g Sahne  
                         2 Eigelb  
                         2 Eiweiß  
                         5 EL Zucker  
                         1½ kg Äpfel  
                         150 g Mandelplättchen  
                         Lasagneplatten

Milch und Zucker zum Kochen bringen und mit Puddingpulver und Stärke einen festen Pudding kochen. Kalt stellen. Äpfel schälen und Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft und Wasser kurz dünsten (nicht zu weich).

Mandelplättchen in Pfanne mit etwas Butter und Zucker anbräunen. Sahne steif schlagen, Eigelb mit 2 EL Zucker steif schlagen und Eiweiß mit 2 EL Zucker und in Masse unterheben. Den Pudding verrühren, Sahne, Eigelb, Eiweiß vorsichtig unterheben.

Auflaufform ausfetten, Äpfel, Puddingmasse, Mandelplättchen, Lasagneblätter schichten. Pudding und Mandelplättchen zum Schluss bei 175° 40 Minuten backen (erste 15 Minuten ohne Alufolie, Rest mit Alufolie abdecken).

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Kloostergut Neresheim,  
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145