



Apfel-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
20 g Speisestärke
100 g Zucker
80 ml Milch
250 ml Sahne
2 Eigelb
2 Eiweiß
5 EL Zucker
1,5 kg Äpfel
150 g Mandelplättchen
Lasagneplatten

Zubereitung:

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 Klostergut Neresheim
Fam. Streif
Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145