

Zutatenliste

Kokos-Zwieback-Kirschauflauf

Anzahl	Einheit	Zutat
11		Kokos-Zwieback
1.00	Glas	Sauerkirschen
2.00	EL	Speisestärke
2.00	Päckchen	Vanillepudding - Pulver
100.00	g	Zucker
750.00	ml	Milch
2.00	Größe M	Eier
0.00		Minze
0.00		Öl

Zubereitung

Zubereitung von Kokos-Zwieback-Kirschauflauf

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke mit 100 ml Saft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen, vom Herd ziehen, Stärke einrühren. Ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

Kirschen unterrühren und beiseite stellen. Puddingpulver und 50 g Zucker mischen, mit 100 ml Milch glatt rühren. 650 ml Milch aufkochen, vom Herd ziehen, Puddingpulver einrühren. Ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 25 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unter den Pudding rühren. Eiweiß locker unterheben. Eine Auflaufform (ca. 1 Liter Inhalt) fetten. Nacheinander ca. 1/3 der Puddingmasse, 5 Zwiebäcke und die Hälfte der Kirschen darin verteilen.

1/3 der Puddingmasse, 5 Zwiebäcke und restliche Kirschen daraufgeben. Mit restlichem Pudding bedecken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas. Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

1 Zwieback grob zerbröseln. 25 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, mit Zwiebackbröseln mischen. Auf ein leicht geöltes Stück Alufolie geben und auskühlen lassen. Auflauf mit Karamellzwieback und Minze verziert servieren.