

# Zutatenliste

## Kokos-Zwieback-Kirschauflauf

Anzahl	Einheit	Zutat
11	Stück (200g)	Kokos-Zwieback
1.00	Glas(720ml)	Sauerkirschen
2.00	EL	Speisestärke
2.00	Päckchen	Puddingpulver Vanille
100.00	g	Zucker
750.00	ml	Milch
2.00	größe M	Eier

## Zubereitung

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