

# Zutatenliste

## Apfelaufbau

Anzahl	Einheit	Zutat
125	g	Der Markenzwieback
2.00	Päckchen	Vanillepuddingpulver
200.00	g	Schmand
150.00	g	Zucker
1.00	p	Vanillinzucker
4.00	gr. M	Eier
450.00	ml	Milch
4.00	mittelgroße	Äpfel
1.00	TL	Zimt
50.00	g	Mandelplättchen

## Zubereitung

Puddingpulver und Schmand mit dem Handrührgerät glatt verrühren. 125 g Zucker Vanillezucker und Eier nach und nach zufügen. Gut unterrühren. Milch zugießen und ebenfalls gut verrühren.

Apfel waschen, schälen und Kerngehäuse ausschneiden. Apfel würfeln. Eine Auflaufform (2 l Inhalt) fetten und den grob zerbröselten Zwieback bis auf einen Esslöffel in die Form geben. Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen.

Vanille-Eier Milch darauf glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen 200°C oder Umluft 175°C 50-55 Min backen.

Inzwischen restlichen Zucker, Zimt und Mandelplättchen mit dem restlichen Zwieback mischen. 15 min vor Ende der Backzeit die Mischung gleichmäßig auf den Auflauf streuen.

Nach Belieben mit Apfelscheiben und Zitronenmelisse garnieren.