

# Warmer Apfel-Vanillepudding- Auflauf mit Baiserhaube

## Zutaten | 4-6 Portionen

4-5	Äpfel
500 ml	Milch
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker
2	Eier
etwas	Zitronensaft und Wasser
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: ca.35 Minuten

## Zubereitung:

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Aus der Milch und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsbeschreibung Pudding kochen und mit dem Zucker süßen. Die Eier trennen und das Eiweiß erstmal zur Seite stellen. Das Eigelb zum Binden unter den Vanillepudding rühren.
- Die Masse in eine Auflaufform geben.
- Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Daraufhin mit etwas Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und zerkochen lassen. Das fertige Apfelmus auf den Vanillepudding streichen.
- Das Eiweiß aufschlagen und den Vanillezucker unterrühren. Den fertigen Eischnee in die Auflaufform schichten und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Bei 180 Grad für 10 bis 15 min in den Ofen, bis das Baiser goldbraun ist.

## ipp:

Für noch mehr Aroma: Etwas Zimt oder Rosinen ins Apfelmus geben. Wer mag, serviert den Auflauf mit einer Kugel Vanilleeis.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
95,8 kcal	3,3 g	14,4 g	3,2 g	61,9 mg