

Schnelles Apfelauflauf



Zutaten für 2 Portionen

500g Äpfel
2 Stk. Eies
125g Zucker
4 Tl. Zitronensaft
125g Weizenmehl
2 Tl. Backpulver

Zubereitung

1. Schritt

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Ei und Zucker schaumig schlagen, das Backpulver hinzugeben und das mit Backpulver gemischte und gesiebt Mehl darunter geben.

2. Schritt

Den Teig lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in eine gefettete Auflaufform schichten.

3. Schritt

Die obere Lage muß aus Teig sein. Den Auflauf in den Backofen setzen.

4. Schritt

Backzeit: etwa 30 min bei 180°