**Herbstlicher Apfelauflauf**



**Das brauchst du (für 4 Portionen):**

3 Äpfel

500 ml Milch

80 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

180 g Mehl

Etwas Vanille oder Vanilleextrakt

Einen Schluck Rum (ab der Konfirmationszeit ; )

**So machst du´s richtig:**

1. Schäle die Äpfel und lege sie in Zitronenwasser.
2. Gib die Eier in eine Schüssel und rühre sie schaumig.
3. Siebe das Mehl hinzu und rühre nochmals.
4. Gib die Vanille bzw. das Vanilleextrakt hinzu und rühre nochmals kurz um.
5. Gib die Milch, den Zucker und die Butter in einen Topf und erhitze alles, bis sich die Butter und der Zucker aufgelöst haben.
6. Gib das Ganze ebenfalls in die Eiermasse und rühre um (auf kleiner Stufe, sonst kannst du die Küche neu tapezieren).
7. Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
8. Nimm eine Auflaufform und pinsle sie mit Butter aus.
9. Gib den Teig in die Auflaufform.
10. Gib die Äpfel darüber.
11. Backe alles im Ofen für etwa 40 Minuten.
12. Hole den Auflauf aus dem Ofen und garniere ihn mit Puderzucker.

Dazu passt sehr gut eine Vanillesoße.