

Apfelaufbau mit Vanillesauce

Zutaten:

Pro Person 200 gr. Zanderfilet
0,25 l Sahne
100 gr. Tagliatelle
Basilikum
Origanum
Thymian
Pfeffer
Salz
Muskatnuss gemahlen

Und so wird's gemacht:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, dass sie nicht braun werden.
Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der Milch übergießen.
Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren.
Die Masse mit den Brötchen und den Haselnüssen mischen, die Äpfel hinzugeben.
Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 140 Grad ca. eine Stunde backen.
Dazu Vanillesauce reichen.

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -