

Der Vorkoster: Kirsch-Pumpernickel-Auflauf mit Vanille-Sauce

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/04/der-vorkoster-kirsch-pumpernickel-auflauf-mit-vanille-sauce

Zutaten für 4 – 6 Personen / Auflaufform ca. 30 x 20 cm:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 150 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 10 g Butter
- 600 g entsteinte Kirschen aus dem Glas
- 60 g Mandelblättchen
- 100 g Pumpernickel
- 1 – 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und mit der stumpfen Messerseite das Vanillemark herauskratzen. Eigelbe mit Wasser, Zucker und Vanillemark vermischen und cremig rühren, dann den Eischnee hinzugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben.

Pumpernickel fein hacken. Mit Mandelblättchen in eine Pfanne geben und leicht anrösten.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die abgetropften Kirschen in die Form geben. Pumpernickel und Mandelblättchen zum Teiggemisch geben und unterheben. Die Teigmasse auf den Kirschen verteilen und alles leicht vermengen. In den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen, bis der Teig braun wird. Den Auflauf etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt warm servieren.

Tipp:

Auch Schokolade passt gut in dieses Dessert. Einfach die gewünschte Menge an Schokolade kleinhacken und in die Teigmischung geben.

Zutaten für die Vanille-Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- 3 EL Zucker

- 3 Eigelbe

Zubereitung:

Die Vanilleschote auskratzen. Milch Zucker, Vanillemark und die Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Eigelbe verquirlen. Die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und die aromatisierte Milch unter Rühren zum Eigelb geben. Zurück in den Topf schütten und unter Rühren erneut erhitzen, bis die Sauce andickt. Am Herd bleiben, da sie schnell anbrennt!

Rezept: Kristina Grasmann

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?