

Zwetschgenauflauf

4 Personen



Zutaten:

- 600 g Zwetschgen
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Griess
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 3 dl Milch
- 1 Zitrone, Schale
- Zimt-Zucker

Zubereitung:

- Zwetschgen halbieren, entsteinen und in eine gebutterte Gratinform geben
- Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Griess, Haselnüsse, Milch und abgeriebene Zitronenschale dazu mischen, das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen, Masse auf den Zwetschgen verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad 50 bis 60 min. backen.
- Mit Zimt-Zucker bestreuen und warm geniessen.

Rezept von Annelies Lüthi, Madiswil

Quelle: Berner Landfrauenküche

