

# Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: Apfelauflauf

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen
- Die Apfelviertel mit Zucker, Zimt und Apfelsaft mischen und in eine Gratinform geben, Butterflocken über die Äpfel verteilen
- Die Äpfel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen
- In dieser Zeit die Eigelbe mit dem Zucker ca. 5 Minuten lang aufschlagen
- Zitronenschale einer Zitrone, Zitronensaft, Vanillezucker und das Weissmehl dazugeben und verrühren
- Die Eiweisse mit einer Prise Salz aufschlagen
- 2 EL Zucker zum Eiweiss geben und kurz weiterschlagen
- Die Eiweissmischung vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen und auf den Äpfeln verteilen
- Den Auflauf nun nochmals für 10 Minuten fertig backen und mit Puderzucker bestäuben

## Zutaten

- 4 Äpfel
- 2 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 2 EL Apfelsaft
- 30 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 1 Zitrone
- ½ TL Vanillezucker
- 2 EL Weissmehl
- 3 Eiweisse
- 2 EL Zucker
- Salz

*Life*  
Channel