



die  
**DIRNEDER**  
Mühle

Rezept von

PRIVATE TASTE  
by Anita Moser

## Apfel-Dinkel-Rahmauflauf

FÜR 2 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT

20-30 MIN

BACKZEIT

30 MIN

### IHR BRAUCHT FÜR DEN AUFLAUF:

250 ml Sauerrahm (alternativ Topfen)

2 Eier Gr L

1 Handvoll Rosinen

2 EL Zucker

2 geriebene Äpfel mit Schale

1-2 TL Vanillezucker

3 EL Dinkelgriess

gemahlene Zimt, Nelkenpulver

Schale einer Zitrone

Butter für die Form

### UND DAS KOMPOTT:

4 Äpfel

2 Zimtstangen

4 Nelken

etwas Zucker

frischen Zitronensaft

**SO GEHT'S:**

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Alle anderen Zutaten werden gemeinsam verrührt und danach wird der Eischnee untergehoben. Die Masse in die gefettete Form füllen und bei 180 °C für 30 min in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und Zucker, Zimtstangen und Nelken hinzufügen. Die Äpfel so lange dünsten, bis diese schön weich sind.

Auflauf und Kompott ein wenig abkühlen lassen und genießen!