

## Apfel - Zwieback - Kuchen mit Vanillesoße

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

10		Zwiebäcke
1/4	Ltr.	Milch
4		Äpfel
20	Gramm	Butter
40	Gramm	Zucker
2		Eier
1		Unbehandelte Zitrone

### *FÜR DIE SOSSE*

---

1	Pack.	Vanillesoßenpulver zum Aufkochen
1/2	Ltr.	Milch,
20	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Die Zwiebaecke in kleine Stuecke brechen und mit der Milch uebergiessen. Die Aepfel schaelen und in duennen Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform fuellen (oben 30 cm lang und 12 cm breit). Die Haut der ganzen Zitrone abschaben und die Zitrone halbieren. Eine Haelfte auspressen und die Aepfel mit dem Saft begiessen, damit sie nicht braun werden. Den Ofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen, und den Eischnee sehr steif schlagen. Dann Eigelb, Butter, Zucker und Zitronenschale zu einer glatten Masse verruehren. Vorsichtig Eiweiss und die eingeweichten Zwiebaecke unter die Eigelbmasse heben und alles auf den Aepfeln verteilen. Den Kuchen fuer ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Die Vanillesosse nach Packungsanweisung zubereiten.

Der Apfelkuchen kann kalt oder warm mit der Vanillesosse gegessen werden.

Tipp: Sehr gut schmeckt dazu auch eine Weinschaumcreme