

Winterliches Apfel/Pflaumen-Dessert

4	Äpfel	schälen, in dünne Spalten schneiden und in 2 Lagen
	Rum*	in eine gebutterte Auflaufform schichten, evtl. mit etwas
150 g	Trockenpflaumen	beträufeln
		in Stücke schneiden und auf die Äpfel geben, sodass die
70 g	Spekulatius*	Äpfel mit Pflaumen bedeckt sind
90 g	Walnüssen) zerbröseln und mit gehackten
2 EL	braunem Zucker*) und
2-4 EL	zerlassene Butter) vermengen und auf die Pflaumen geben
		darüber träufeln

Den Auflauf bei 180 ° ca. 30-40 Min. backen.

Dazu schmeckt Vanillesoße oder Vanilleeis.

Die Mengenangaben können je nach Geschmack verändert werden

Tipp:

Die Trockenpflaumen vorher einige Stunden in Rum* einlegen.