

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.