

# Omas Rezeptesammlung

## Apfelaufbau Mit Sahne

Gattung: Nachtisch, Backen, Apfel, Auflauf, Soja, Süßspeise, Tofu

---

4	säurliche Äpfel,	2	Teel. Speisestärke,
1/2	Zitrone, Saft von	2	Pack. Vanillezucker,
200 g	Tofu (mit der Gabel	30 g	Butter,
	-zerdrückt),	60 g	brauner Zucker,
1/4 Liter	Sahne,	100 ml	Calvados
3	Eier,		

---

Äpfel schälen, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird.

Butter mit Zucker erhitzen und die Apfelstücke darin ca. 7 Minuten dämpfen bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Calvados ablöschen, noch etwas ziehen lassen und in eine ausgefettete Auflaufform geben. Tofu, Sahne, Eier, Speisestärke und Vanillezucker gut verrühren (am besten in einem Rührgerät) und über die Äpfel geben.

Die Auflaufform 25 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen.