



## Apfelauflauf

40 min

### Zutaten

- 4 Äpfel
- 200 g LEIBNIZ BUTTERKEKS
- -30% Zucker
- 8 Eier
- 6 EL Zucker
- 8 EL Milch
- 8 EL Sahne
- 50 g Rosinen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 25 g Mandelblättchen



## Schritt 1

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Auflaufform einfetten.

## Schritt 2

LEIBNIZ BUTTERKEKS -30% Zucker in Stücke brechen. Äpfel in Scheiben schneiden. Beides mit den Rosinen vermischen und in die Auflaufform geben.

## Schritt 3

Eier, Sahne, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zimt miteinander verquirlen und über die Apfel-Keks-Mischung in die Auflaufform gießen. Mit Mandelblättchen bestreuen und ca. 20 Min. goldbraun backen.