

Fleckerlauf mit karamellisierten Äpfeln Und Macadamianüssen auf Birnen-Vanille Sauce



PORTIONEN

16

ZEITAUFWAND

20 Minuten

STIL

heimisch

ZUTATEN

Auflauf

0,7 l Vollmilch
330 g Rohrzucker
250 g Fleckerl, semola
Äpfel
4 Eigelb
150 g Quark
4 Eiweiß
80 g Olivenöl nativ extra, dolce
1 TL Sissis Sünd
2 Scheiben Schoko Disk, Vollmilch, zerbröseln
40 g Macadamianüsse grob gehackt

Birnen-Vanille Sauce

2 Birnen
1 Vanilleschote
250 ml Wasser
250 g Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Auflauf

Die Milch mit 70 g Zucker aufkochen. Die Fleckerl 6 Minuten darin garen. Die Fleckerl herausnehmen, Fleckerl und Milch abkühlen lassen. Nachdem die Fleckerl und die Milch abgekühlt sind zusammen in eine Schüssel geben. Die Äpfel waschen, entkernen und in 5 mm Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit 30 g Zucker vermischen und im Backofen bei 170°C 10 Minuten karamellisieren lassen. 130 g Zucker mit dem Eigelb und Quark vermengen, in die Schüssel mit Milch und Fleckerl geben und locker mischen. Die Apfelwürfel und die Macadamianüsse dazu geben und nochmals verrühren. Eiweiß mit den restlichen 100 g Zucker zu Schnee schlagen und auf zweimal unter die Masse heben. Die Masse in eine gefettete ¼ GN-Form geben. Darauf werden die, mit Olivenöl und Sissis Sünd vermischten Schoko Disk Brösel verteilt. In dem vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 40 Minuten backen.

Birnen Vanille Sauce

Birnen schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark heraus schaben und zusammen mit der Schote, Wasser und Zucker für 5 Minuten einkochen. Sobald die Sauce beginnt einzudicken, die Birnenwürfel dazugeben, kurz aufkochen- und abkühlen lassen.