# Apfel-Michel

Das Rezept von dem Apfel-Michel kann man als Dessert, aber auch als warme Hauptspeise servieren. Das schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 ml | Milch |
| 3 Stk. | Eigelbe |
| 3 Stk. | Eiweiße |
| 6 EL | Zucker (gestrichen) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 Stk. | Äpfel (Boskop) |
| 4 Stk. | Weckerl (alte) |
| 50 g | Haselnüsse (gehackt) |
| 0.5 TL | Zimt |
| 3 EL | Zucker |
| 3 EL | Semmelbrösel |
| 30 g | Butterflocken |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den **Apfel-Michel** eine große Auflaufform ausfetten und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Weckerl in grobe Stücke schneiden, mit der Milch übergießen und etwas quellen lassen.

3. Jetzt die Eigelbe, mit den 6 Esslöffeln Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

4. Dann die Äpfel waschen, schälen, Stiel und Gehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Diese hinterher mit dem Zimt und den gehackten Nüssen vermengen.

5. Als nächstes die eingeweichten Weckerl eventuell etwas ausdrücken und unter die Eigelbmasse heben.

6. Danach die Apfelscheiben ebenfalls unterheben.

7. Nun die Eiweiße steif schlagen und dabei 3 Esslöffel Zucker einrieseln lassen. Diese anschließend unter die Apfel-Masse heben.

8. Die Masse jetzt in die Auflaufform geben und mit den Bröseln und den Butterflocken belegen. Alles im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen und anschließend heiß, und mit Staubzucker dekoriert, servieren.

## Tipp

Zu dem Apfel-Michel empfiehlt sich zusätzlich noch eine Vanillesauce zu servieren (siehe Foto).