

# Apfel-Auflauf mit Rosinen

Mit dem Rezept für Apfel-Auflauf mit Rosinen lässt sich ein leckerer Kuchen zaubern, der einfach zubereitet ist und wunderbar schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 150 g  | Staubzucker             |
| 150 g  | <a href="#">Rosinen</a> |
| 0.5 TL | Backpulver              |
| 2 TL   | Vanilleextrakt          |
| 80 g   | Mehl                    |
| 4 Stk. | <a href="#">Eier</a>    |
| 6 EL   | Sauerrahm               |
| 350 ml | Vollmilch               |
| 5 Stk. | <a href="#">Äpfel</a>   |

## Zubereitung

1. Für den Apfel-Auflauf mit Rosinen als erstes den Ofen auf 200°C vorheizen. Dann in einer großen Schüssel Zucker, Mehl und Backpulver vermischen. Als nächstes die Eier in die Schüssel schlagen, Milch und Saherrahm zugeben. Anschließend alles mit einem Handrührgerät verrühren.
2. Die Masse so lange schlagen, bis sich ein homogener Teig ergibt. Nun die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit Rosinen vermischen.
3. Jetzt eine Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Dann den Teig in die Form gießen. Darauf die Äpfel mit den Rosinen schön anordnen.
4. Den Kuchen dann für etwa 30-45 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Äpfel etwas gebräunt sind, anschließend etwas abkühlen lassen.

## **Tipp**

Der Apfel-Auflauf mit Rosinen schmeckt besonders gut, wenn er an kalten Tagen warm serviert wird. Wenn es draußen heiß ist und der Kuchen gut gekühlt serviert wird, ist er eine echte Erfrischung.