Französischer Marillen-Auflauf

Dieser französische Marillen-Auflauf begeistert mit seiner wunderbar lockeren Konsistenz und dem fruchtigen Aroma sonnen gereifter Marillen. Die feine Süßspeise gelingt einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 ml	Schlagobers
60 g	geriebene Haselnüsse
20 g	Mehl
70 g	Feinkristallzucker
3 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
	Butter (für die Form)
300 g	Marillen (reife)

Zubereitung

1. Für den **französischen Marillen-Auflauf** eine große Schüssel bereitstellen und Schlagobers, gemahlene Haselnüsse, Mehl sowie Kristallzucker miteinander verrühren. Drei Eier trennen und die Eidotter zusammen mit einem weiteren ganzen Ei zur Mehlmischung geben. Alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einem glatten, klümpchenfreien Teig verrühren.

2. Eine Auflaufform sorgfältig mit Butter einfetten und den fertigen Teig gleichmäßig hineingießen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Marillen gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Marillen Hälften mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Auflauf auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten **backen**, bis die Oberfläche goldbraun ist und der Teig schön aufgegangen ist. Den fertigen Marillen-Auflauf kurz abkühlen lassen und anschließend großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Französische Marillen-Auflauf schmeckt frisch aus dem Ofen besonders köstlich. Serviere ihn mit einer Kugel Vanilleeis, einem Klecks geschlagenem Obers oder einer feinen Vanillesauce für ein besonders raffiniertes Dessert.