



## Benötigte Zutaten

3	Eigelb
2	Eiklar
85 g	Premium Teebutter
1 Pkg.	Vanillezucker
2	Semmeln (alt)
1/8 l	Premium Alpenmilch
40 g	Mandelkerne
30 g	Kristallzucker
50 g	Äpfel
	Brösel und Butter für die Form

## Salzburger Koch

Eine fruchtig, süße Hauptspeise

### Anleitung

Zuerst Semmeln in Scheiben schneiden und mit etwas Milch anweichen. Anschließend Butter und Staubzucker aufschlagen und Eidotter langsam hinzufügen. Vanillezucker, geriebene Mandeln hinzufügen. Semmeln hinzufügen. Zuletzt aus den verbleibenden Eiklar und dem Zucker einen festen Eischnee schlagen und darunterheben.

Eine Auflaufform ausbuttern, mit Brösel bestreuen und zur Hälfte mit der Masse befüllen. Danach die in Blätter geschnittenen Äpfel darauf verteilen und mit der restlichen Masse auffüllen.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsegarten