

Apfelasagne

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit:	60 min
Arbeitszeit:	10 min
Kategorie:	Hauptgerichte Gemüse
Autor:	Musikkoch

ZUTATEN

Zutaten

- 500 g Äpfel geviertelt u. entkernt
- 25 g Butter
- 60 g Mehl
- 75 g Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 0,5 TL Salz
- 700 g Milch
- 250 g Vanillejoghurt
- Nudelplatten

ZUBEREITUNG

Zubereitung

- Die Äpfel im Mixtopf zerkleinern, in eine separate Schüssel füllen und den Mixtopf spülen.
4 sek | Stufe 4
- Nun den Rühraufsatz einsetzen und Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Milch in den Mixtopf füllen, alles vermischen.
6 sek | 80° | Stufe 3
- Zuletzt den Vanillejoghurt untermengen.
10 sek | Stufe 3
- Den Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen.
- Zuerst eine Schicht der Joghurtmilch in eine Auflaufform geben, mit Lasagneplatten bedecken, wieder mit der Joghurtmilch beträufeln und die Apfelmasse daraufschichten. Erneut mit Lasagneplatten abdecken, mit jeweils einer Schicht Joghurtmilch, Apfelmasse und Lasagneplatten fortfahren, mit der Joghurtmilch abdecken. Für 45 min. backen, schmeckt lauwarm oder auch kalt sehr lecker.