



Baselbieter Zwetschgenaufauf

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



		Den Backofen auf 200°C vorheizen
2 Stk	Milchbrötchen	in ca. 1 cm grossen Würfeln schneiden und in eine verschliessbare Schüssel geben.
30 ml	Vollmilch	aufkochen und die Brotwürfel damit übergiessen Danach die Schüssel zudecken, die Brötchen ziehen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist.
2	Eigelb	vom Eiweiss getrennt mit
30 g	Zucker	und
2 EL	Butter, weich	in einer Schüssel schaumig rühren und anschliessend mit dem eingeweichten Milchbrötchen vermischen
2 EL	Haselnüsse gerieben	mit
30 g	Rosinen	und
0.25 TL	Zimtpulver	zu der Milch-Brötchen-Mischung dazugeben
etwas	Zitronenschale	in die Mischung reiben
300 g	Zwetschgen, frisch	entsteinen, in Stücke schneiden und anschliessend in die Mischung hineingeben
2	Eiweiss	mit
1 Prise	Salz	steif schlagen und in 2 Schritten unter die Mischung heben
4	Auflaufförmchen	mit
etwas	Butter	einfetten und die Mischung hineinfüllen
etwas	Butterflocken	darüber verteilen und für ca. 35 Minuten im Backofen goldgelb backen.