

Nudelauflauf mit Aprikosen

Caritas-Altenheim St. Josef, Nürnberg-Langwasser

Zutaten

200 g	Nudeln
620 ml	Milch
	Zucker nach Geschmack
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Dose	Aprikosen (halbe Frucht)
2	Eier
120 ml	Sahne
	etwas Butter

Zubereitung

Nudeln in der Milch so lange kochen lassen, bis die Milch eingezogen ist. Nudeln mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Dose Aprikosen abtropfen lassen.

Eine Schicht Nudeln, anschließend eine Schicht Aprikosen und als letztes eine Schicht Nudeln in eine gefettete Auflaufform einschichten und das erste Mal backen.

Backzeit

Heißluft: 140°C
Backzeit: 30 Minuten

Für die Bindung des Auflaufes Eier mit Sahne vermengen und nach Ende der ersten Backzeit über den Auflauf gießen. Mit Butterflöckchen das Ganze abrunden. Auflauf nochmals backen.

Backzeit

Heißluft: 140°C
Backzeit: 30 Minuten