

# Mohnauflauf mit Zwetschgen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, stimmig, der einfache und schnelle Auflauf

## Zutaten

- Für den Mohnauflauf:
- 200 g süßes Milchbrot, Milchbrötchen, Striezel, o.ä.
- 200 ml Milch
- 2 cl Rum
- 90 g Butter
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 100 g Gemahlener Mohn
- 4 ganze Eier
- 40 g geriebene Walnüsse
- 1 Tl Zimt
- 1 Prise Salz
- Für die Zwetschgen:
- 250 g frische Zwetschgen oder Pflaumen, halbiert
- (Geht auch mit T.K. Zwetschgen)
- 40 g Puderzucker oder Kristallzucker
- ½ gemahlener Zimt
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Auflauf:

### Schritt2

Zunächst das Brot auf einer herkömmlichen Küchenreibe grob reiben oder in recht kleine Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Die Milch kurz aufkochen und den gemahlenden Mohn dazu geben, ca. 15 min. leise einkochen, anschließend den Rum dazu geben, etwas auskühlen lassen.

### **Schritt4**

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker, der Butter, dem Zimt und einer Prise Salz 5 - 6 min. schaumig rühren.

### **Schritt5**

Dann die Mohn - Milch und die geriebenen Walnüsse dazu geben und verarbeiten; letztlich 4 steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

### **Schritt6**

Die Masse nunmehr in ausgebutterte Portionsförmchen,  $\frac{3}{4}$  voll geben und in das tiefe Blech des vorgeheizten Backofens stellen.

### **Schritt7**

2 - 3 cm heißes Wasser auffüllen und bei 180° C Unterhitze für ca. 20 min. backen. Mit einem Holzspieß prüfen, rein stechen, es darf keine ungegarte Masse hängen bleiben, appetitlich bräunen.

### **Schritt8**

Die Zwetschgen:

### **Schritt9**

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hell karamelisieren und die vorbereiteten Zwetschgen dazu geben, ebenso den gemahlenden Zimt und die Zitrone.

### **Schritt10**

Bei geschlossenem Deckel 4 - 5 min. dünsten, nicht zerkochen lassen.

### **Schritt11**

Gern gebe ich nach dem Auskühlen noch etwas Zwetschgenbrand dazu.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die Zwetschgen als lauwarmes oder kaltes Kompott bzw. als Frucht -Pürrèe auf einem dekorativen Dessertteller „mittig“ anrichten.

### **Schritt14**

den gestürzten Mohnauflauf darüber anrichten, das „Köpfchen mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Souflée-Aufläufe **Tags:** einfach, preiswert, saisonal, schnell, warme aufläufe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnauflauf-mit-zwetschgen/>