

Apfel - Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Apfelmus, 3 Scheiben Lasagne, 200 gr Sahne, 125 ml Milch, Zucker und Zimt, 1 Esslöffel Mandelblättchen, 1 Esslöffel Butter, Vanilleeis.

Die Vorbereitungen:

Auflaufform einfetten.
Backofen evtl. vorheizen.

Die Zubereitung:

Etwas Apfelmus in die Form geben, 1 Lasagneplatte darauflegen. Abwechselnd Apfelmus und Lasagne einfüllen, mit Apfelmus abschließen.

Sahne und Milch darübergießen, mindestens 1 Stunde stehen lassen, evtl. Lasagne mit einer Gabel einstechen, damit die Flüssigkeit gut durchdringen kann. Alles mit Zimt und Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 - 55 Min. bei 160 - 170 °C backen. Umluft 150 °C.

Mandelblättchen in der Butter anrösten, über den fertigen Auflauf geben und pro Person mit einer Kugel Vanilleeis servieren.