

Auflauf der Nonnen



Der "Auflauf der Nonnen" ist ein berühmter Eieraufauf aus der Küche eines westfälischen Klosters. Ein Nachtisch ganz besonderer Art. Sie brauchen:

150 g Butter
6 Eier
200 g Zucker
Gut 1/4 l Milch,
Knapp 100 g geriebene Mandeln,
Etwas geriebene Zitronenschale
Knapp 200 g Mehl und
Weitere 5 Eier

Butter anwärmen und schaumig rühren, nach und nach Eier und Zucker unterziehen, dann Milch, Mandeln, Zitronenschale und eßlöffelweise das Mehl dazugeben.

Auf kleiner Flamme zu einer dicklichen Creme rühren, abkühlen lassen.

30 g Butter und 5 Eigelbe verquirlen, unter die Masse ziehen, anschließend das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gebutterte feuerfeste Form füllen und bei 175 Grad Celsius etwa 40 - 50 Min. Backen.

Heiß servieren und dazu kaltes Obstkompott.

