

## Brombeer-Auflauf



Lauwarm serviert, süß und saftig brombeerig.

| Zutaten:                                   | Zubereitung:   |
|--|--|
| 900 g tiefgekühlte oder frische Brombeeren | in eine Schüssel geben   |
| 150 g Zucker                               | zugeben und vermengen.   |
| 2 Eier                                     | mit  |
| 150 g braunem Zucker                       | dick cremig rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.                                 |
| 225 g Butter oder Margarine                |  |
| 200 ml Milch                               | unterrühren  |
| 300 g Mehl                                 | und  |
| 2 ½ gestrichene Teel<br>Backpulver         | untermengen. Eine große Auflaufform von ca. 40 cm x 30 cm mit                            |
| Butter                                     | ausfetten. Den Teig in der Form glatt streichen. Die Brombeeren auf dem Teig gleichmäßig |

|  |   |
|--|---|
|  | verteilen und mit der flachen Hand leicht in den Teig drücken. Den übrigen Zucker in der Brombeerschüssel über den Brombeeren verteilen |
|--|---|

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| <b>Temperatur:</b> | 180 Grad Umluft vorgeheizt     |
| <b>Backzeit:</b>   | 25-30 Minuten goldbraun backen |

Servieren sie den Auflauf warm. Wer mag, kann auch eine Vanillesoße dazu servieren.

Tipp: Wenn sie das halbe Rezept verwenden schmeckt der Auflauf auch zum Nachtisch.

---