



WEIHNACHTLICHER APFELAUFLAUFLAUF

[Low Carb, Zuckerfrei]

Zutaten

- 500g Äpfel
- 2 Eier
- 100g Erythrit
- 100g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backpulver



Zubereitung

MIT THERMOMIX

1. Äpfel in Scheiben schneiden/hobeln
2. Eier und Erythrit im Mixtopf mit Rührhaufsatz 3Min/37°/St 4 und danach weitere 3Min/St 4 cremig schlagen
3. Mandeln, Zimt und Backpulver hinzu und 10Sek/St 2 untermischen
4. den Teig lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in eine gefettete Auflaufform schichten - die letzte Lage muss Teig sein
5. im vorgeheizten Backofen 30Min bei 180° backen

OHNE THERMOMIX

1. Äpfel in Scheiben schneiden/hobeln
2. Eier und Erythrit mit einem Mixer cremig schlagen
3. Mandeln, Zimt und Backpulver untermischen
4. den Teig lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in eine gefettete Auflaufform schichten - die letzte Lage muss Teig sein
5. im vorgeheizten Backofen 30Min bei 180° backen