

Vanille- Auflauf

5-6 Zwiebäcke
4 El. Marmelade
2 Eigelbe
1 El. Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 El. Stärkemehl
¼ L Milch

2 Eiweiß
3 El. Puderzucker
2 El. Gemahlene Nüsse

Zwiebäcke zerbröckeln, in eine gefettete Form geben, Marmelade darüber verteilen. Vom Eigelb bis zur Milch alle Zutaten in einen Topf geben zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Diese Creme noch heiß in die Auflaufform gießen. Eiweiß zu Schnee schlagen, Puderzucker und Nüsse unterziehen; Nuss- Baiser oben aufgeben. Bei 170°C 20-25 Min. backen.