

Mohnauflauf mit Rum-Pflaumen

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Beilage:

200 g Dörripflaumen
½ l Rum

Auflaufmasse:

90 g Semmelwürfel
400 ml Milch
140 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
6 Dotter (Größe M)
140 g gemahlener Mohn
6 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
50 g Semmelbrösel
1 EL glattes Mehl

1 Pflaumen mit Rum vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

2 Auflaufmasse:

Semmelwürfel mit Milch vermischen und ca. 1/2 Std. quellen lassen. Butter mit Staubzucker, Zitronenschalen, Vanille-Zucker und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mohn dazugeben und mit den erweichten Semmelwürfeln mit dem Kochlöffel gut einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterrühren. Brösel mit Mehl vermischen und unterheben. Die Masse in befettete, bemehlte Auflaufförmchen füllen. Die Förmchen in ein 2 cm hoch mit heißem Wasser gefülltes Randblech stellen.

Die Förmchen auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Die Aufläufe auf Teller stürzen und mit Rumpflaumen servieren.