Kindergarten „Wilde Wiese“ Hundham

Rezept des Monats



Nußauflauf

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Menge | Zutaten | Zubereitung |
| 250 g  250 g  6  180 g  250 g  100 g | Butter  Kuvertüre dunkel  Eier  Zucker  Nüsse gemahlen  Mehl | 1. Butter und Kuvertüre in einem Topf schmelzen lassen. Etwas abkühlen. 2. Eier und Zucker schaumig schlagen. Dann den Schokobutter dazugeben. Mandeln und Mehl unterrühren. 3. Eine Auflaufform mit Fett auspinseln und den Teig hinein geben. 4. bei 180°C 15 Minuten backen.  * TIPP: mit Vanillesoße oder Weinschaumsoße servieren. |

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin