

Lasagne Rezepte

Obst Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Backen, Nachtisch, Obst

2	große Äpfel	750 ml	Milch
1	Birne	3	Essl. Zucker
1	Banane	1	Becher Vanillepudding
75 g	getr. Aprikosen	1	Orange, Saft
75 g	Rosinen	12	Lasagneblätter
1/2	Zitrone, Saft	50 g	Mandelblättchen

Das Obst in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Vanillesauce aus Milch, Zucker, und Vanillepudding herstellen und den Orangensaft nach dem Kochen unter die Sauce rühren.

Drei Viertel der Sauce zum Obst geben. In eine Auflaufform abwechselnd Obst und Lasagneblätter schichten (mit Lasagneblättern enden) und die restliche Vanillesauce darüber gießen.

Alles bei 180°C 35 Minuten backen. mit Mandeln bestreuen und nochmals 10 Minuten backen.