

# Marillenauflauf



6 Portionen

110°C für ca. 35 Minuten Umluft

## Du benötigst für das Rezept:

6 Scheiben Toastbrot

7 Marillen aus der Wachau für die Schälchen

## Für die Royal

150 g Eier

40 g Zucker

150 g Sahne, 32%

150 g Milch

¼ TL Vanillepulver

1 Prise Muskatnuss

100 g Butter

## Für die Aprikotur

100 g Aprikosenmarmelade

30 g Wasser

## Für die Deko

- 120 g Sahne, 32%
- 1 Stück Marille aus der Wachau

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 6x kleine Dessertschälchen
- 3 x [Runde Ausstecher verschiedene Größen \(3,5/4,5/5,5cm\)](#)
- 1 x Pürierstab
- 1x Messbecher
- 1x kleines Küchenmesser
- 1x [kleiner Spritzbeutel](#)
- 1x [Sterntülle Nr. 15](#)
- 2x [kleine Kochtöpfe](#)
- 1x [Kleiner Schneebesen](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1 x Backpinsel
- 1x Camping Gasbrenner

## Zubereitung:

Aus den 6 Scheiben Toastbrot mit 3 verschiedenen Ausstechern jeweils 3 verschieden große runde Scheiben ausstechen (3,5 / 4,5 / 5,5cm).

Die Butter in einem kleinen Topf auflösen.

Die Marillen halbieren, entsteinen und pro Schüssel jeweils 4 Scheiben á 5mm dick schneiden. Die restlichen Marillen klein schneiden und in den Schüsseln verteilen.

Die Brotscheiben wechselweise mit den Marillen Scheiben in die Schüsseln platzieren. Mit einem Backpinsel die heiße Butter darüber träufeln.

Für die Royal alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab gut durchmischen.

Die Royal nun auf allen Schälchen vorsichtig verteilen, bis alles mit der Flüssigkeit abgedeckt ist.

Im Umluft Ofen bei 110°C für ca. 35 Minuten hell backen, bis die Royal gestockt ist.

Eine Marille in 6 Spalten schneiden und mit dem Gasbrenner vorsichtig abflämmen.

Für die Aprikotur die Marmelade in einen kleinen Kochtopf geben, Wasser dazu geben und kurz aufkochen. Mit einem Pinsel vorsichtig die gebackenen Aufläufe und die Dekor Marillen Spalten dünn bepinseln.

Mit aufgeschlagener Sahne und Marillen Spalten dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 26.07.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,  
[www.woellsteins.de](http://www.woellsteins.de)*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)  
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)