

## Wege der Genüsse | Pflaumen-Auflauf

---

---

### Zutaten für 1 Auflaufform ca. 30 x 45 cm:

- 1 kg frische Pflaumen
- 5 EL Sago
- 200 g Zucker
- 500 ml Apfelsaft
- 1 TL Zimt

### Für den Teig:

- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- Zimt

### Außerdem:

2 Handvoll Haferflocken

### Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren. Sago, Zucker, Apfelsaft und Zimt in der Form vermengen.

Eier, Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Milch zu einem Teig verrühren und vorsichtig über die Auflaufform verteilen. Haferflocken darüber streuen, in den Backofen stellen und bei 170 °C ca. 1 Stunde backen.

Warm mit Vanille-Eis und Sahne servieren.

*Rezept: Zehntscheune in Herrstein*

*Quelle: Wege der Genüsse vom 31.07.2011*

*Episode: Der Saar-Hunsrück-Höhenweg*