

# Gerhardts Rezept des Monats

## ODENWÄLDER APFELAUFLAUF

### ZUBEREITUNG

1. Semmelbrösel, Butter, Gewürze und 2 EL Zucker in einer Pfanne rösten.
2. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. In Weißwein mit Rum und Zucker dünsten, bis die Flüssigkeit nahezu verdunstet ist.
3. Gefettete Springform abwechselnd mit Semmelbröselmasse und Äpfeln füllen (unterste und oberste Schicht aus Semmelbröselmasse).
4. Eine halbe Stunde bei 140°C backen.
5. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Äpfel  
250 g Semmelbrösel  
125 g Butter  
2 EL Zucker  
70 g Zucker  
½ TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
50 g Rosinen  
100 ml trockener Weißwein  
1 EL Rum  
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

### Gerhardts Weinempfehlung

Dieser wunderbare Apfelaufbau lässt einen an kalten Wintertagen von innen erwärmen. Hierzu reicht man am besten einen Rivaner Kabinett. Der vollmundige und süffige Rivaner hat ebenfalls Apfelaromen und passt mit seiner milden Süße sehr gut zu diesem Apfelaufbau.

