

Sago-Apfel-Auflauf

Zutaten	So geht's
750ml Milch	aufkochen
125g Sago	einrühren
1 EL Zitronensaft 1 Pr. Salz	Zufügen und ausquellen lassen
60g weiche Butter 90g Zucker 2 Eigelb 1 EL Zitronensaft 1 TL abgeriebene Zitronenschale	Gut verrühren
2 Eiweiß 1 Pr. Salz	Zu Schnee schlagen und mit der Eigelbcreme unter den Sagobrei heben
3-4 Äpfel	Waschen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und unterheben
Etwas Butter	Auflaufform einfetten, die Sagomasse einfüllen bei 200°C etwa 45 Min backen