

ZWETSCHGEN-LASAGNE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
			Für die Creme:
1	600 ml	Milch	Abmessen und in einen Topf geben.
2	2	Eier	Trennen.
3	1-2 EL	Maismehl	Mit etwas Milch aus dem Kochtopf glatt rühren und einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
4	100 g	Vollrohrzucker	Zufügen.
5	1	Vanilleschote	Aufschneiden, das Mark auskratzen und zusammen mit der Vanilleschote in den Topf geben.
6	Beide	Eigelbe	Einrühren und durchrühren. Bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren erhitzen, aber nicht kochen, da die Eigelbe ansonsten gerinnen würden. Sobald die Creme gebunden ist, von der Feuerstelle nehmen.
7	Die ganze	Creme	Mit Hilfe eines Teigschabers in einen zweiten Topf zum Auskühlen füllen.
			Für die Füllung:
1	500 g	Zwetschgen	Waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2	150 g	Dörripflaumen	In Stücke schneiden.
3	Alle	Fruchstücke	In eine Rührschüssel geben.
4	1 Pkch	Bourbonvanille-zucker	Zusammen mit
5	80 g	Haselnüsse	Zufügen und gut mischen. Eine (möglichst rechteckige) Auflaufform einfetten und mit Grieß ausstreuen.
6	Soviel	Creme	In die Auflaufform füllen, bis der Boden bedeckt ist.
7	Abwechselnd	Lasagneblätter, Fruchtfüllung und Creme	In der Form schichten und mit einer Cremeschicht abschließen. Auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.