

Heidelbeer-Auflauf mit Nougat-Streuseln

Für vier Portionen

Für den Auflauf:

6 Scheiben Zwieback	150 ml Milch, lauwarm	2 Eier
1 Prise Zimt	1 EL brauner Zucker	1 Glas Heidelbeeren
Butter, Mehl		

Für die Streusel:

50 g Butter	50 g Nougat	70 g Zucker
70 g Mehl	70 g Haferflocken	

Für die Sauce:

500 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Eigelbe
2 EL Zucker	20 g Speisestärke	50 g Nougat
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zwieback grob zerbrechen und in eine Schüssel geben. Die Milch zugeben und vom Zwieback vollständig aufnehmen lassen. Eier, Zimt und braunen Zucker zugeben und alles gut verrühren. Die Auflaufformen buttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Zwiebackmasse hineingeben und die abgetropften Heidelbeeren darauf verteilen. Für die Streusel Butter, Nougat, Zucker, Mehl und Haferflocken mit den Fingern rasch verkneten. Den Teig zu Streuseln zerkrümeln. Falls die Streusel kleben, noch etwas Mehl zugeben. Nun die Streusel auf den Heidelbeeren verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Derweil eine halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote samt Mark in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Einen Teil der heißen Vanillemilch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Nun diese Mischung in die restliche Vanillemilch rühren. Das Ganze wieder auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen, ein bis zwei Minuten kochen lassen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Vom Herd nehmen, in eine kalte Schüssel umfüllen und den Nougat darin auflösen. Die Sauce abgedeckt abkühlen lassen. Zum Anrichten die Auflaufförmchen auf kleine Teller stellen und mit Puderzucker bestäuben. Die Nougatsauce in kleinen Kännchen dazu servieren.

Horst Lichter am 10. August 2013