Nah&Frisch



Oetker „Backen macht Freude“ Nr. 24 | Professional

# Mohnauflauf mit Rum Pflaumen

Dessert | Süße Gerichte | Vegetarisch

## Zubereitung

Die Pflaumen mit Rum vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen. Semmelwürfel mit Milch vermischen und 1/2 Std. quellen lassen. Butter mit Staubzucker, Aroma, Vanille-Zucker und Dotter schaumig rühren. Mohn dazugeben und mit den erweichten Semmelwürfeln gut einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen (Schnittprobe) und vorsichtig unterrühren. Brösel mit Mehl vermischen und unterheben. Die Masse in befettete, mit Mehl bestaubte Auflaufförmchen füllen. Die Förmchen in ein 2 cm hoch mit heißem Wasser gefülltes Randblech stellen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 160 °C ca. 40 Min. backen. Die Aufläufe auf Teller stürzen und mit Rum-Pflaumen servieren.

## Zutaten

- 200 g Dörrpflaumen
- 1/8 l Rum
- 90 g Semmelwürfel
- 400 ml Milch
- 140 g weiche Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker
- 6 Eigelb
- 140 g gemahlener Mohn
- 6 Eiklar
- 70 g Zucker
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL glattes Mehl