



Zwetschgen-Lasagne

8 Blätter Lasagne
500 g Zwetschgen
150 g getrocknete Zwetschgen
50 g Haselnüsse
1 EL Zucker, Zimt

Für die Vanillecreme:

600 ml Milch
70 g Zucker
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker oder
Vanillemark nach Belieben

Bild folgt ☺

Lasagneblätter eventuell vorkochen, Zwetschgen vierteln, Nüsse grob hacken.

Vanillecreme kochen.

Alle Zutaten in eine Auflaufform schichten.

Auf die letzte Schicht halbe Zwetschgen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.

Guten Appetit!