




Süßer Apfel-Brot-Auflauf

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Milchbrötchen	6 St.
Äpfel, rot	4 St.
Orangen	1 St.
Haselnuskerne, ganz	40 g
Rosinen	50 g
Eier	3 St.
Milch	300 ml
Zucker	40 g
Zimt	0.5 TL
Vanillinzucker	2 TL
Butter	3 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Brötchen in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Haselnüsse grob hacken.
2. In einer Schüssel Äpfel mit Orangenschale, -saft, Haselnüssen und Rosinen vermengen. In einer weiteren Schüssel Eier, Milch, Zucker, Zimt und Vanillinzucker verquirlen.
3. Brötchenscheiben in die Eiernmilch tauchen, bis sie sich damit vollgesogen haben, und die Hälfte davon in eine flache, gefettete Auflaufform legen. Zwei Drittel der Äpfel darüber verteilen. Übrige Brötchenscheiben darauf verteilen. Übrige Äpfel und Butter in Flöckchen über den Auflauf verteilen.
4. Süßen Apfel-Brot-Auflauf ca. 45 Min. knusprig backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Leicht harte, ältere Milchbrötchen sind für den Auflauf perfekt. Dazu passt Schlagsahne oder Vanillesauce.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 332 kcal

Kohlenhydrate 46 g

Eiweiß 8 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 14 g
