



# Apfel-Toast-Auflauf

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
👉 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Milch	300 ml
Zucker	2 EL
Vanillinzucker	1 TL
Zimt	
Toastbrot	10 Scheiben
Walnusskerne	100 g
Äpfel, rot	2 St.
Butter	2 EL
Rosinen	50 g
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker, Vanillinzucker und Zimt miteinander verrühren. Toastbrotscheiben darin einlegen und mit Eier-Zimt-Milch vollsaugen lassen.
2. Inzwischen Walnüsse grob hacken. Äpfel waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Toastbrotscheiben abwechselnd mit Apfelscheiben in der Auflaufform schichten und mit restlicher Eier-Zimt-Milch begießen. Walnüsse und Rosinen darüberstreuen.
3. Apfel-Toast-Auflauf im Backofen ca. 35 Min. goldbraun backen. Fertigen Apfel-Toast-Auflauf aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dieser Auflauf eignet sich super für Reste. Egal ob altes Toastbrot oder schrumpelige Äpfel. Beide schmecken in diesem Rezept besonders gut.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	905 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	34 g