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.
Haselnusskerne, ganz	40 g
Rosinen	50 g
Eier	3 St.
Milch	300 ml
Zucker	40 g
Zimt	0.5 TL
Vanille Zucker	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 Eiermilch 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