



Süßer Auflauf aus Striezel

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Nussstriezel | 500 g |
| Eier | 2 St. |
| Milch | 500 ml |
| Zimt | 0.5 TL |
| Zucker | 100 g |
| Äpfel, rot | 4 St. |
| Walnusskerne | 6 EL |
| Öl zum Einfetten | 1 EL |
| Rosinen | 60 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Nussstriezel in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Zimt und Zucker verrühren. Nussstriezel-Scheiben in der Eier-Milch-Masse wenden und ca. 5 Min. einweichen lassen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. Nussstriezel-Scheiben aus der Eier-Milch-Masse nehmen und abwechselnd mit Apfelscheiben in einer gefetteten Kastenform schichten. Rosinen und Nüsse darübergeben. Nussstriezel-Auflauf im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Nussstriezel-Auflauf aus dem Ofen nehmen und heiß auf Tellern servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt Vanillesauce.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 985 kcal |
| Kohlenhydrate | 131 g |
| Eiweiß | 23 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 43 g |