



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