



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

CA. 250 G altbackene Semmeln oder Milchbrot

250 ML Milch

4 Eier

CA. 3 EL Zucker

500 G Äpfel

Rosinen nach Geschmack

Butter zum Ausfetten der Auflaufform

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Semmeln oder Milchbrot blättrig schneiden. Milch und Eier versprudeln.
2. Äpfel entkernen und ebenfalls blättrig schneiden und mit Zucker vermengen, wer mag gibt noch Rosinen hinzu.

Wer mag kann gerne auch ein Zimt-Zucker-Gemisch verwenden.

3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
4. Die Brotscheiben in das Milch-Ei Gemisch tunken und abwechselnd mit den Äpfeln in die Auflaufform schichten.
5. Mit einer Schicht Brot abschließen, mit restlichem Milch-Ei Gemisch übergießen und im Backrohr ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.