Brotauflauf süss von Irene Marty

Mengen für 10 Personen

Das altbackene Weissbrot in kleine, feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit der warmen Milch übergiessen. Ca 15 Minuten ziehen lassen. Dann mit einer Gabel grob zerkleinern und die Rosinen beigeben.

Die geschälten Äpfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfel schneiden und unter die Brotmasse geben. Nüsse, Zimt , Zucker und die verquirlten Eier gut in die Brotmasse einarbeiten. Das geht am besten mit den Händen.

Die Masse in bebutterte Auflaufformen füllen und verstreichen. Ca. 1 Stunde im auf 180° vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene backen.

Dazu passt Vanillecreme

Quelle: kochbar.de

Tags: Einfach, günstig, benötigt Backofen

Gewürze: Zimt

1.5 Liter Milch	
625 g Brot	
250 g Rosinen	
2.5 kg Äpfel	
250 g Haselnüsse gemahlen	
10 Stück Eier	
150 g Zucker	