Brotauflauf süss von Irene Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: kochbar.de

Tags: Einfach, günstig, benötigt Backofen

Gewürze: Zimt

625 g Brot	Das altbackene Weissbrot in kleine, feine Scheiben schneiden
1.5 Liter Milch	in einer Schüssel mit der warmen Milch übergiessen. Ca 15 Minuten ziehen lassen. Dann mit einer Gabel grob zerkleinern
250 g Rosinen	die Rosinen beigeben
2.5 kg Äpfel	Die geschälten, entkernten Äpfel in kleine Scheiben schneiden und unter die Brotmasse geben
250 g Haselnüsse gemahlen	Nüsse, Zimt , Zucker und die verquirlten Eier gut in die Brotmasse einarbeiten. Das geht am besten mit den Händen
10 Stück Eier	Die Masse in bebutterte Auflaufformen füllen und verstreichen. Ca. 1 Stunde im auf 180° vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene backen.
150 g Zucker	

Dazu passt Vanillecreme