

Rezept

Apfel-Auflauf

Ein Rezept von Apfel-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

4 Brötchen vom Vortag	75 g Butter
1 EL Zucker	4 mittelgroße Äpfel (z. B. Boskop)
1 Zitrone	3 Eier
75 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker
400 ml Milch	150 g Crème fraîche
50 g Mandelstifte	2 EL Rohrzucker
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Brötchen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. 50 g Butter zerlassen. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Die Brötchen mit der zerlassenen Butter beträufeln und mit dem Zucker bestreuen. Die Brotscheiben im Backofen (Mitte) in 5 Min. leicht bräunen lassen.
2. Die Zitrone auspressen. die Äpfel waschen, schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in 1 cm dicke Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft vermischen. Die Brötchenscheiben und Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig in die Form schichten.
3. Die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker, Milch und Crème fraîche verrühren und über die Apfel- und Brotscheiben gießen.
4. Den Auflauf im Backofen (Mitte) 30 Min. backen. Die Mandelstifte auf dem Auflauf verteilen und den Rohrzucker daraufstreuen. Die restliche Butter in Flöckchen daraufgeben. Den Auflauf in 10-15 Min. fertig backen.