

Rezept

Arme-Ritter-Auflauf mit Äpfeln und Rosinen

Ein Rezept von Arme-Ritter-Auflauf mit Äpfeln und Rosinen, am 30.03.2023

Zutaten

6 EL Butter	50 g Rosinen
6 trockene Brötchen (vom Vortag, oder Weißbrot oder Brioches)	6 EL Zucker
1 unbehandelte Zitrone	4 mittelgroße feste säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
3 Eier	1/2 l Milch
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
2 EL Pinienkerne	1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 180 Grad). Eine große Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Rosinen waschen und abtrocknen.
2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Butter mit 2 EL Zucker unter Rühren schmelzen. Brotscheiben damit bestreichen, auf dem Backblech im Ofen 6 Minuten backen. Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse rausschneiden. Die Äpfel in Spalten schneiden. Brot- und Apfelscheiben dachziegelartig in die Auflaufform einschichten.
3. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Milch mit der Zitronenschale, den Eiern, dem Salz, dem Vanillezucker und dem übrigen normalen Zucker mit dem Schneebesen kräftig verquirlen.
4. Über Äpfel und Brot gießen, mit Rosinen und Zimt bestreuen. Im Backofen (Mitte) 30 Minuten überbacken. Dann die Pinienkerne aufstreuen, restliche Butter in Flöckchen auf der Oberfläche verteilen und alles noch 10-15 Minuten weiterbacken.