

Rezept

# Obst-Brot-Auflauf

Ein Rezept von Obst-Brot-Auflauf, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> altbackene Brötchen oder etwa 300 g Weißbrot (vom Vortag)	1/2 unbehandelte Zitronenschale
<b>60 g</b> Zucker	1/2 l Milch
<b>750 g</b> Äpfel, Zwetschgen oder Aprikosen	<b>3</b> Eier
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und mit der Milch, dem Zucker und den Eiern verrühren. Die Brötchenscheiben untermischen und 10 Min. ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Früchte schälen oder waschen, putzen und klein würfeln. Mit dem Vanillezucker mischen.
3. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen. Brotmasse und Früchte lagenweise einschichten. Die restliche Butter in Flöckchen schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 35 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Leicht abgekühlt servieren.