

Rezept

Schoko-Erdnuss-Brotauflauf

Ein Rezept von Schoko-Erdnuss-Brotauflauf, am 16.02.2025

Zutaten

2 EL Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	4 Scheiben Weißbrot
1 EL Haselnuss-Nugat-Creme	1 EL Erdnusscreme
2 Eier	150 ml Milch
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille	1 TL Zucker

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 29 g F, 26 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Erdnüsse nach Belieben grob hacken.
2. Zwei Scheiben Brot mit der Haselnuss-Nugat-Creme und die anderen 2 Scheiben mit der Erdnusscreme bestreichen. Jeweils 1 Scheibe mit Haselnuss-Nugat-Creme und 1 Scheibe mit Erdnusscreme aufeinanderlegen und leicht andrücken. Die Brote diagonal vierteln, sodass 8 Dreiecke entstehen.
3. Die Dreiecke mit der stumpfen Spitze nach oben aufrecht in die Form stellen und mit den Erdnüssen bestreuen. Eier, Milch und Vanille verquirlen und gleichmäßig über den Brotscheiben verteilen. Den Zucker darüberstreuen.
4. Den Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt und das Brot leicht gebräunt ist. Den Schoko-Erdnuss-Brotauflauf aus dem Ofen nehmen und am besten warm servieren.