

## Rezept

# Semmelauf mit Äpfeln und Nüssen

Ein Rezept von Semmelauf mit Äpfeln und Nüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>8</b> altbackene Brötchen (etwa 400 g, ersatzweise Baguette)	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>3</b> Eier	<b>800 ml</b> Milch
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>60 g</b> Zucker
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	Salz
<b>100 g</b> gemischte Nusskerne (z. B. Haselnüsse, Kürbiskerne, geschälte Mandeln und Pinienkerne)	<b>750 g</b> säuerliche Äpfel
	<b>40 g</b> Butter
	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abreiben. Die Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Zimt verquirlen und über die Brötchenscheiben gießen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen. Die Zitronenhälfte auspressen. Die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel in schmale Schnitze schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Nüsse fein hacken. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Nüssen mischen.
3. Brötchen und Äpfel lagenweise in die Form schichten, mit Brötchen abschließen. Falls Eiermilch in der Schüssel übrig ist, über die Zutaten gießen. Die Nussbutter auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.