

Rezept

# Süßer Brotauflauf

Ein Rezept von Süßer Brotauflauf, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>4 Scheiben</b> altbackenes glutenfreies Brot	<b>2 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Aprikosenkonfitüre	<b>250 ml</b> Milch, 3,5 % Fett
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>4 EL</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2 EL</b> gemahlene Mandeln
Auflaufform (ca. 20 x 30 cm); Fett und glutenfreies Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 155°) vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl austreuen. Die Brotscheiben toasten, mit Butter und Konfitüre bestreichen und anschließend fächerförmig in die Form legen.
2. In einem hohen Rührgefäß Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes oder einem Schneebesen verquirlen. Die Mandeln dazugeben und unterrühren. Die Eier-Mandel-Milch über die Brotscheiben gießen.
3. Brotauflauf im vorgeheizten Backofen (unten) in 40-45 Min. goldgelb backen.