




Süßer Auflauf aus Brotresten.

 **25 Min.**  **80 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten, 6 Portionen:

- g trockene (Milch-)Brötchen- oder Weißbrotreste (z.B. vom Vortag)
- EL weiche Butter für die Form
- g Obst(-reste), z.B. Äpfel, Beeren, Birnen, Ananas
- g Sahne
- ml Milch
- ml Apfelsaft naturtrüb (z.B. Paradiso) oder andere Saftreste
- EL Konfitüre, z.B. Aprikose, Erdbeere
- Eier (z.B. respEGGt)
- TL Vanillepaste (z.B. Puda)
- EL Puderzucker

Zubereitung:

- 1** Das Weißbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Blech nebeneinander noch etwas an der Luft trocknen lassen. Ist es noch zu fluffig? Dann einfach den Ofen anstellen und die Brotscheiben für ca. 10 Min. hineinstellen.
- 2** Eine Kastenform (Länge ca. 20 cm) oder eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) dick mit Butter einfetten.
- 3** Obst vorbereiten – schälen oder waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben oder kleine Stücke schneiden.
- 4** Früchte in der Form mit den getrockneten Brotscheiben nach Belieben schichten (z.B. wie Dachziegel).
- 5** Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 6** Sahne, Milch und Apfelsaft in einem hohen Mixbecher mischen.
- 7** Dann nach und nach die Konfitüre, Eier und Vanillepaste unterziehen und den Mix über Brot und Früchte gießen, sodass alles gut bedeckt ist.
- 8** Alles mindestens 10 Min. ziehen lassen, sodass sich das Brot vollsaugen kann. Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. goldbraun backen.

Süßer Auflauf aus Brotresten.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

9

Noch warm auf Tellern anrichten. Zum Servieren etwas Puderzucker durch ein Teesieb obenauf rieseln lassen.

Tipps: Etwas kräftiger wird der Auflauf, wenn du Graubrot verwendest, das kann aber auch sehr lecker sein! Die Obstsorten kannst du gut mischen, verwende alle Reste, die du noch da hast. Wenn du sehr säurehaltige Fruchtstücke verwendest und der Auflauf nicht süß genug wird, dann kannst du ggf. noch etwas Honig oder Sirup darüber träufeln.