



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

## Zutaten

CA. 250 G	altbackene Semmeln oder Milchbrot
250 ML	A 4 11 1
4	Eier
CA. 3 EL	
500 G	Äpfel
	Rosinen nach Geschmack
	Butter zum Ausfetten der Auflaufform
	Staubzucker zum Bestreuen
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••••••••••••••••

## Zubereitung

- 1. Semmeln oder Milchbrot blättrig schneiden. Milch und Eier versprudeln.
- 2. Äpfel entkernen und ebenfalls blättrig schneiden und mit Zucker vermengen, wer mag gibt noch Rosinen hinzu.

Wer mag kann gerne auch ein Zimt-Zucker-Gemisch verwenden.

- 3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
- **4.** Die Brotscheiben in das Milch-Ei Gemisch tunken und abwechselnd mit den Äpfeln in die Auflaufform schichten.
- 5. Mit einer Schicht Brot abschließen, mit restlichem Milch-Ei Gemisch übergießen und im Backrohr ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
- **6.** Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.