



| Dauer: Mittel                                 |  |  |
|---|--|--|
| Kategorie: Restlküche Nachspeisen Vegetarisch |  |  |
| Saison: Ganzjährig                            |  |  |
| Für:  |  |  |
| Verfasst von: Brigitte Quehenberger           |  |  |

## Zutaten

| 5      | alte Semmeln     |
|--------|------------------|
| 125 ML | Milch            |
| 3      | Eier             |
| 50 G   | weiche Butter    |
| 30 G   | Rosinen          |
| 30 G   | Kristallzucker   |
| 1 EL   | Vanillezucker    |
| 500 G  | säuerliche Äpfel |

| • |                 |
|---|-----------------|
| 30 G                                    | Kristallzucker  |
|   |                 |
|   | gemahlener Zimt |
|   |                 |
| 40 G                                    | gehackte Nüsse  |
|   |                 |

## Zubereitung

- 1. Alte Semmel in 5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2. Eier mit Milch verschlagen, 30 g Kristallzucker- und Vanillezucker darin auflösen.
- 3. Die Semmeln damit benetzen, Rosinen beigeben, geschmolzene Butter einmengen.
- **4.** Äpfel schälen entkernen, in dünne Spalten schneiden. Apfelscheiben in 40 g Zucker, Zimt, Rum (bei Kindern weglassen!) und Mandeln vermengen.
- 5. Etwas Semmelmasse in eine gebutterte Auflaufform füllen, bodenbedeckt verteilen. Dann eine Lage Äpfel einstreuen.
- 6. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Semmelmasse und die Äpfel verbraucht sind. Die letzte Lage soll Semmelmasse sein.
- 7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad goldbraun backen. Dauert zirka 40 Minuten.
- 8. Vor dem Servieren mit reichlich Staubzucker bestreuen.