

Süßer Apfel-Auflauf

Zutaten | 4 Portionen

3	säuerliche Äpfel
3	Rosinenbrötchen
4	Eier
175 g	brauner Zucker
1 Prise	Zimt
100 ml	Milch
200 g	Schmand
2	Vanilleschoten
20 g	Butter
Puderzucker	zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen.
- Äpfel und Rosinenbrötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmals mittig zerteilen.
- Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
- Die Apfel- und Brötchenscheiben abwechselnd fächerartig in die Auflaufform legen.
- Die Eier mit 100 g Zucker, Milch, Schmand, Zimt und dem Mark von zwei Vanilleschoten verquirlen und über die geschichteten Apfel- und Brötchenscheiben gießen.
- 20 g Butter als Flocken über dem Auflauf verteilen und mit 75 g Zucker bestreuen.
- Den Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.
- Mit Puderzucker bestäubt warm servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 314 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
625 kcal	28,2 g	78 g	12,4 g	158