



ALTBROTCHALLENGE: SÜßER BROTAUFLAUF

4 altbackene Brötchen
1 EL Margarine

- Brot in Scheiben schneiden.
 - Eine Auflaufform einfetten.
-

250 ml Milch
40 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

- Milch mit Zucker, Eiern und Salz verquirlen.
-

500 g Äpfel

- Äpfel waschen und in feine Scheiben schneiden.
-

- In die Auflaufform Brot und Äpfel abwechselnd aufschichten.
- Anschließend die Ei-Milch-Mischung darüber gießen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze für 40 Minuten backen.

Tipp: Statt Äpfel kann auch anderes saisonales Obst verwendet werden. Den Brotauflauf nach Belieben mit Trockenfrüchten (Rosinen oder Cranberrys) und Nüssen (Mandeln oder Haselnüsse) ergänzen.