



ALTBROTCHALLENGE: SÜßER BROTAUFLAUF ODER VEGANER OFENSCHLUPFER

6 altbackene Brötchen
1 EL Margarine

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

4 Äpfel

- Äpfel waschen und in Stücke schneiden.
-

400 ml Haferdrink
40 g Zucker
40 g Speisestärke
1 Prise Salz

- 4 EL Haferdrink mit Zucker und Stärke glatrühren. Die Mischung zu dem restlichen Drink geben und verrühren.
-

- In die Auflaufform Brot und Äpfel abwechselnd aufschichten.
- Anschließend die Mischung darüber gießen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze für 25-30 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.

Mehr Informationen auf:

**www.wirf-mich-nicht-weg.de bei
Instagram [@wirfmichnichtweg](https://www.instagram.com/wirfmichnichtweg) oder auf unserem
Youtubekanal [Wirf mich nicht weg!](#)**