



Gesund und nachhaltig Kochen und Essen

Dein Lieblingsrezept

Vorname, Name:

Andrea Seeliger

Tätigkeit bei IKEA:

Office & Admin Support

Einrichtungshaus:

DS Dortmund



Name deines Gerichts:

Knuspriger Apfel-Brot-Auflauf

Zubereitungszeit:

50 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g (4 dicke Scheiben) altes Brot
- 4-5 überreife verschrumpelte Äpfel
- 150 ml Vollmilch
- Butter, Zimt, Zitronenabrieb
- 125 ml Apfelsaft
- 50 g brauner Zucker
- gehackte Nüsse, Puderzucker
- optional: Vanillesoße, Sahne, Vanillepudding

Zubereitung:

- das alte Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, mit der Milch anfeuchten & mit Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten
- in einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, Zimt & Zitronenabrieb dazugeben, mit Apfelsaft ablöschen & die geschälten, entkernten, in Scheiben geschnittenen Äpfel darin dünsten
- eine Form mit Butter einfetten & mit Nüssen bestreuen
- die Brotscheiben & Apfelscheiben darin schichten
- in der Auflaufform mit Brot abschließen
- bei 180 Grad Celsius ca. 30 Minuten backen

Persönlicher Tipp:

Mit Puderzucker bestreut servieren – dazu schmecken auch Sahne und Vanillepudding oder Vanillesoße!

Danke, dass du mitgemacht hast und eine Kolleg*innen zu neuen Rezepten inspirierst! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

