



Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **SEPTEMBER**

APFEL-BROT AUFLAUF

WWW.SCHWYTER.COM

APFEL-BROT AUFLAUF

Schwyster
FEINBÄCKEREI

SÜSSES ABENDESSEN ODER DESSERT FÜR KÜHLE HERBSTTAGE.

ZUTATEN

150 g	Schwyster Brot, vom Vortag
80 g	Rosinen
3 Stk.	Äpfel
100 g	Rahm
400 ml	Milch
4 Stk.	Eier
4 Stk.	Eigelb
75 g	Zucker
2 EL	Paniermehl

Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Brot und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Rahm, Milch, Eier, Eigelb und Zucker verrühren und die Rosinen dazugeben.
2. Brot und Äpfel abwechselnd schräg in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit der Eiermilch übergießen, mit Paniermehl bestreuen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 125°C) 35-45 Minuten goldbraun backen.
3. Auflauf herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dazu passt Vanillesauce.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM