

Apfelauflauf

Für 4 Personen als Hauptmahlzeit

1 kg	Äpfel
250 g	Weissbrot (Verwertung von altem Brot)
150 g	Zucker
150 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1 Päckli	Vanillezucker
1 Messerspitze	Zimtpulver
4	Eier
2 dl	Rahm
4 dl	Milch
einige	Butterflocken

- Brot in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- Milch und Rahm erhitzen, über das Brot giessen. 30 Minuten stehen lassen
- Äpfel schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und jeden Viertel in feine Lamellen schneiden
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimtpulver schlagen bis eine schaumige Masse entsteht
- Die Eier-/Zuckermasse mit dem Brot, den Äpfeln und den gemahlene Nüssen vermischen und in eine ausgebutterte, feuerfeste Form füllen.
- Butterflocken darüber streuen
- **Backen:** 45 - 50 Minuten bei 180°C.
- Heiss oder kalt servieren, allenfalls mit Vanillecrème

Rezept: Eidg. Alkoholverwaltung