



Süßer Brotauflauf

Schritte:

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

Portionen

400 g	Brotreste	3	Eier
400 ml	(Pflanzen-)Milch	60 g	weißen Zucker
40 g	brauner Zucker		Zimt und Vanille
	Mandelblättchen oder andere Nüsse		

Zubereitung

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Brot in grobe Würfel schneiden
3. Auflaufform fetten und die Brotwürfel gemeinsam mit den Nüssen und Obst darin verteilen.
4. Milch, Eier, weißen Zucker, Zimt und Vanille miteinander vermischen und über das Brot gießen. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Anschließend mit dem braunen Zucker für eine schöne Kruste toppen.
5. Im vorgeheizten Ofen für knapp 30-35 Minuten goldbraun backen.
6. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Vanillesauce servieren.

Als Brotreste sind geeignet: Trockenes Weißbrot, Croissants, altbackene Brötchen, Vollkornbrot oder -Toast ohne Körner.

Alternativ kann statt den Eiern eine große überreife und zerdrückte Banane verwendet werden.