

ZIMTÄPFEL-AUFLAUF

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

1 EL	Butter, weich
2	Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten
1/4 Tasse	brauner Zucker
1 TL	Zimt
8 Scheiben	ANKER Butterbrioche-Striezel (oder Pinze)
2	Eier (Gr. M)
1,5 Tassen	Vollmilch
1/4 Tasse	Ahornsirup
1 TL	Vanilleextrakt
	Staubzucker
	Salz

SO WIRD'S GEMACHT

1. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Apfelscheiben, Zucker und Zimt dazugeben und **5-7 Minuten** anbraten, bis die Äpfel weich und karamellisiert sind. Vom Herd nehmen.
2. Brioche-scheiben aufgefächert in eine gefettete Backform schichten.
3. In einer Schüssel Eier, Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt und eine Prise Salz verquirlen. Die Eiermischung gleichmäßig über die Brioche-scheiben gießen und leicht andrücken, damit die Flüssigkeit aufgesaugt wird.
4. Die karamellisierten Äpfel darauflegen und bei **175 °C** (Heißluft) für **30-35 Minuten** backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.

TIPP

Schmeckt besonders gut mit einer Kugel Vanilleeis.