



Auflauf aus alten Brötchen mit Beeren und Vanille



Zutaten

Menge

100 g	Mandelblättchen
9 EL	Zucker
4	Eier
250 g	Speisequark (40%)
1 EL	Zimt
3	Brötchen
400 g	Schlagsahne
300 g	gemischte Beeren, TK
1	unbehandelte Limette
1	Vanilleschote

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3634 kJ, 868 kcal, 61,4 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 59,4 g Fett, 340 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Ein Auflauf muss herzhaft sein? Auf gar keinen Fall, denn mit diesem leckeren Brotauflauf beweisen wir genau das Gegenteil! Unser süßer Brotauflauf mit Beeren eignet sich super als Hauptspeise, aber auch genauso gut als Dessert. Gleichzeitig kannst du für unseren Brotauflauf auch deine übrig gebliebenen Brötchen vom Frühstück aufbrauchen. Für unseren Brotauflauf befüllst du zunächst die Auflaufform abwechselnd mit Brötchenstücken und Beeren. Anschließend gießt du unsere leckere Soße aus Vanille, Ei, Zucker und Sahne darüber. Zum Schluss streust du noch Mandeln und ein wenig Zimt und Zucker oben drauf und schon kann der Brotauflauf in den Ofen. Das klingt super einfach? Ist es auch! Probiere unseren süßen Brotauflauf unbedingt einmal selbst aus!

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark, den Eiern und 4 EL des Zuckers vermengen.

Step 2:

Dann kannst du die Auflaufform abwechselnd mit Brötchen und Beeren befüllen. Nun die Ei-Sahnemischung aufgießen und alles mit den Mandelblättchen bestreuen. Anschließend vermischt du 2 EL Zucker mit Zimt und bestreust den Auflauf ebenfalls damit. Den süßen Auflauf für ca. 30 Minuten im Ofen knusprig backen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Quark mit dem Abrieb sowie dem Saft der Limette und 3 EL Zucker cremig rühren. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und am besten warm mit dem Quark servieren.