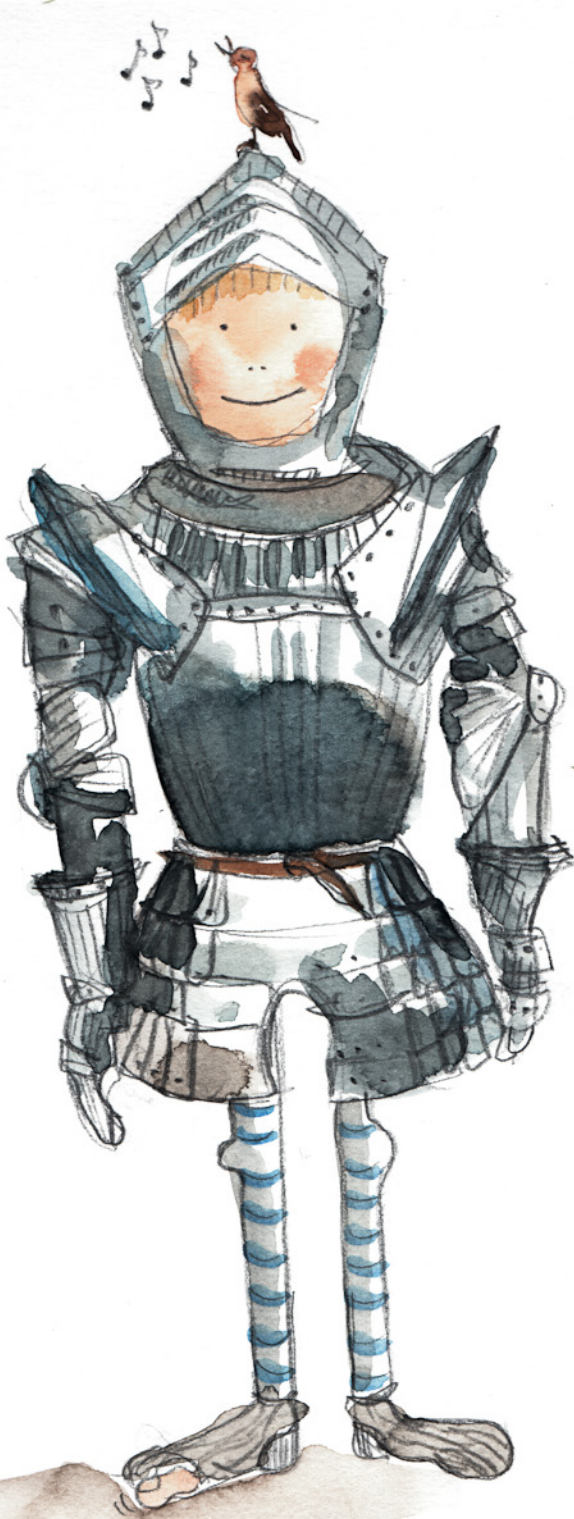


# Brotauflauf

## „Armer Ritter“



10-12 altbackene Hefe- oder  
Weißbrotscheiben

Milch

Butter

3-4 Äpfel

1 Tasse Rosinen

1/2 Tasse Mandelblättchen

3 Eier

1/4 l Milch

2 EL Zucker


abgeriebene Schale einer Zitrone

1 EL Zimtzucker



Brotscheiben mit etwas Milch  
& zerlassener Butter beträufeln und ein  
paar Minuten einziehen lassen.

In eine gefettete Auflaufform Brot- und Apfelscheiben  
dachziegelartig einschichten und mit Rosinen bestreuen.  
Milch, Eier, Zucker und Zitronenschale verquirlen,  
auf die Scheiben gießen. Alles mit Mandelblättchen  
bestreuen. Kleine Butterflöckchen daraufsetzen.

Bei Mittelhitze  160-180°C ca. 40-45 min  
backen. Dann mit Zimtzucker bestreuen  
und mit Vanillesoße servieren!