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 Butterbriochestriezel** (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. Briochescheiben aufgefächert in eine gefettete Backform schichten.
3. In einer Schüssel Eier, Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt und eine Prise Salz verquirlen. Die Eiermischung gleichmäßig über die Briochescheiben 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.