

RAN AN DIE BROTRESTE



SÜSSER BROTAUFLAUF

- ca. 350 g übrig gebliebenes Brot, Brötchen, Croissants
- 2 Eier
- 400 g Milch
- 80 g Zucker
- Obstreste (alternativ: Trockenfrüchte, Nüsse)

1. Schneide die Brotreste in Scheiben oder Würfel.
2. Gebe das Brot in eine gefettete Auflaufform und füge geschnittenes Obst, Trockenfrüchte und weitere Zutaten deiner Wahl hinzu.
3. Übergieße den Auflauf mit einer Mischung aus Ei, Milch und Zucker und lasse es für ca. 15 Minuten ziehen.
4. Backe den Auflauf für ca. 40 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen.