

Birne-Brot-Auflauf

mit Feinbrot

Tipp: Wer es hochprozentiger mag, gibt noch einen Schuss Calvados in die Masse. Dazu passt frisch geschlagene Sahne oder auch eine Vanillesoße.

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Feinbrot
- 700 g Birnen
- 200 ml Apfelsaft
- 100 g Haselnusskrokant
- 50 g Schokoladenwürfelchen, dunkel
- 1/2 TL Kardamom, gemahlen
- 1/2 TL Ingwer gemahlen
- Butter

- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 10 g Vanillezucker



Rezept-Idee Nr. 44

Rezept:

Brot in grobe Würfel schneiden und in Butter in der Pfanne anrösten. Birnen schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In Apfelsaft weich kochen. Die Birnen aus dem Saft nehmen und abtropfen lassen. Mit der übrigen Flüssigkeit das Brot tränken und mit den anderen Zutaten (Schokolade, Gewürze, Haselnusskrokant) gut vermengen. Eine Auflaufform ausfetten und die Masse hineingeben. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Milch, Eier und Vanillezucker verquirlen und über die Birnen-Brot-Masse geben.

Ca. 25 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist. Warm servieren.