Bildquelle: Adobestock@ZEHN

Süßer Brotauflauf mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen

- 200 g älteres Brot oder Brötchen
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Kirschen (ca. 350 g)
- Puderzucker

Zubereitung

Brot in Würfel schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Mixer aufschlagen. Die Mischung über die Brotwürfel in die Auflaufform gießen. Die Brotstücke sollten dabei bedeckt sein, daher ggf. die Stücke runterdrücken oder etwas Milch nachgießen. Für ca. 15 Min. einweichen lassen.

Kirschen abgießen und über einem Sieb kurz abtropfen lassen. Die Kirschen ebenfalls in die Auflaufform geben und leicht unterheben. Den Ofen auf 175°C einstellen und den Auflauf für ca. 40 Min. backen.
Wer möchte, kann 10 Min. vor Ende der Garzeit den Auflauf noch mit einer Butter-Zucker Streuselmischung bedecken oder vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Alternativ zu Kirschen schmecken auch saisonal angepasste Früchte wie Äpfel, Birnen, Rhabarber Heidelbeeren oder Rosinen.

SÜSSER BROTAUFLAUF
Fruchtig und süß

ZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN