



SEMMELSCHMARRN!

Zutaten

5-6 Brötchen	Weißbrot/Brötchen (Semmeln) von gestern (oder vorgestern)
3-4	Äpfel
1 großes Glas	Milch
2	Eier
1 Esslöffel	Rosinen
1 halben Teelöffel	Zimt
1 Esslöffel	Zucker
etwas	Butter (Flocken)
[evtl. 1 handvoll	gemahlene Mandel(n) oder Nüsse]

Zubereitung

- Äpfel waschen und in Scheiben schneiden.
- Brot/Brötchen in kleine Stücke schneiden oder brechen.
- Eine Auflaufform mit Butter bestreichen.
- Milch, Zucker, Eier und Zimt vermischen und über das Brot geben.
- Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, erst die Hälfte des eingeweichten Brotes, dann die Äpfel und dann noch einmal die andere Hälfte des Brotes in die Form schichten.
- Evtl. mit Nüssen bestreuen.
- Bei etwa 180 Grad eine halbe Stunde backen.

