



Semmel-Vanilleauflauf mit gegrillten Zimt-Äpfelringen

🕒 80–90 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Semmelauf

2 Stk.	Semmeln vom Vortag
2	Eier
125 ml	Milch
1 EL	Kristallzucker
1 EL	Butter
1 EL	Gehackte Nüsse
1 Prise	♦ Zitronenschalen geschnitten
1 EL	♦ Vanillezucker Bourbon

Für die gegrillten Äpfelringe

2 Stk.	Äpfel
	Zucker
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	♦ Zimt gemahlen

- 1 Die Semmeln mit der Hand in kleine Stücke zerreißen.
- 2 Die Eier trennen. Die Milch mit Vanillemark, Vanillezucker, gehackten Nüssen, Zitronenzesten und Eidotter verrühren. Die Mischung über die Semmeln gießen, abmischen und ziehen lassen.
- 3 Die Äpfel entkernen und in 15 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Butter bestreichen, Zucker und Zimt darüber streuen und für 10 Minuten bei 200° C direkter Hitze beidseitig grillen.
- 4 Das Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Semmelmasse heben.
- 5 Kleine feuerfeste Formen (Souffle-Förmchen) mit Butter ausstreichen. Anschließend die Formen mit der Semmelmasse zu 2/3 füllen (der Auflauf geht beim Backen auf).
- 6 Auf ein Blech stellen und bei indirekter Hitze für ca. 25 Minuten bei 200 °C grillen.

TIPP: Die Semmeln können problemlos durch Brioche, Sandwich und Hefezopf ersetzt werden.

