Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Semmelauflauf

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

Für die gegrillten Apfelringe

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

Semmel-Vanilleauflauf mit gegrillten Zimt-Apfelringen

80–90 Min

Zubereitung

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 15mm 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.