

Apfelkuchen mal anders: Apple Pie Bread Pudding

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Backofen auf 175°C vorbereiten. Springform bemehlen.

- 2 -

Toastbrot in 1,5 cm große Würfel schneiden.

- 3 -

Eier mit Milch, Vanilleextrakt und Zimt verrühren. Brotwürfel so lange unterrühren, bis sie die Milchmischung komplett aufgesaugt haben. In die Springform geben und leicht andrücken.

- 4 -

Äpfel schälen und würfeln. Mit Speisestärke und braunem Zucker vermengen. Auf dem Brotboden verteilen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Mit Vanilleeis und Karamellsauce servieren.

Zutaten für 1 Kuchen

6 Scheiben Toastbrot
3 Eier
120 ml Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Esslöffel Zimt
3 Äpfel
180 g brauner Zucker
3 Esslöffel Speisestärke
Vanilleeis (nach Belieben)
Karamellsauce (nach Belieben)

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)

Lust auf einen Apfelkuchen, aber keine Lust Teig anzurühren? Brauchst du auch nicht! Denn für diesen Kuchen musst du einfach nur dein Toastbrot in Stücke schneiden und es mit Milch, Eiern und Zimt vermengen. Dann noch mit Apfelstücken belegen, 'ne Kugel Eis drauf und fertig ist er- der Apfelkuchen ohne Teig. Unfassbar? Ja, unfassbar lecker!

- 1 -