

# Brioche - Apfel - Auflauf mit echter, hausgemachter Vanillesoße

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für jeden Tag, schmeckt besonders den Kinder, sinnvolle Resteverwertung

## Zutaten

- Für den Brioche - Apfel - Auflauf:
- 8 Scheiben altbackener Brioche
- 4 mittelgroße, säuerlich - geschmackvolle Äpfel in Scheiben
- 80 g Rosinen, eingeweicht, gewaschen
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 El Brioche - Semmelbrösel
- 400 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 6 ganze Eier
- Etwas Butter
- Etwas Puderzucker
- Für die hausgemachte Vanillesoße:
- ½ l Milch
- Mark einer Vanilleschote (Geht auch mit Vanillezucker)
- 3 Eigelbe
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Milch mit den Eiern, dem Zucker und Vanillezucker verrühren.

## **Schritt2**

Eine ausreichend große, feuerfeste Auflaufform ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

## **Schritt3**

Die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft und Abrieb mengen, marinieren. Abwechselnd schräg mit den Brioche Scheiben und den Rosinen in der Form placieren. Die süße Eiermilch darüber geben und die Brioche Brösel verteilen.

## **Schritt4**

Für 35 - 40 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben. 5 Min. vor Ende der Backzeit ev. mit Oberhitze appetitlich braun überbacken.

## **Schritt5**

Die hausgemachte Vanillesoße:

## **Schritt6**

Die Eigelbe mit den Zucker, 1 Prise Salz und Vanillemark verrühren

## **Schritt7**

Die Milch kurz aufkochen und rührender Weise mit dem Schneebesen zu den Eiern geben.

## **Schritt8**

Den Topf wieder auf die Herdplatte schieben oder auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe „sämig“ ausgaren.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt10**

Den appetitlich gebräunten Auflauf mit Puderzucker bestreuen und rustikal in der Auflaufform mit der Vanillesoße servieren.

**Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brioche-afel-auflauf-mit-echter-hausgemachter-vanillesosse/>