

# Zutatenliste

## Zwieback Apfel Schlupfer

Anzahl	Einheit	Zutat
14	Stk.	Der Markenzwieback
125.00	ml	Milch
500.00	g	Apfel
1.00	Msp.	Zimt
50.00	g	Zucker
3.00	Stk.	Eier
250.00	g	Schmand
1.00	Pck.	Vanille Zucker

## Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit 6 Scheiben Zwieback auslegen. Den Zwieback mit der Hälfte der Milch beträufeln.

Die Äpfel schälen und das Fruchtfleisch grob reiben. Die Apfelmasse mit Zimt und Zucker abschmecken und auf den Zwiebackscheiben verteilen. Eine weitere Schicht Zwieback darauf legen und mit der restlichen Milch beträufeln.

Die Eier mit Schmand und Vanillezucker verrühren und darüber gießen. Die restlichen 2 Zwiebackscheiben grob zerbröseln und auf der Masse verteilen.

Die Butter in Flöckchen darauf setzen. Den Auflauf im Backofen (Umluft: Ca. 190°C) 40 - 45 Minuten backen.