

<h2>Croissant-Apfel-Auflauf</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Quark mit dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren. Dann die Milch sowie die Eier mit dazugeben und glattrühren. • Die Croissants in eine gebutterte Auflaufform legen. Je nach Geschmack die Äpfel schälen oder mit der Schale in Stückchen schneiden. Diese dann um die Croissants herum in der Form verteilen. Wer mag, stäubt etwas Zimt über die Äpfel. Danach die Milch-Quark-Mischung über den Äpfeln in der Auflaufform verteilen. • Den Auflauf bei 175 Grad mit mittlerer Feuchtigkeit im Dampfbadofen für ca. 25 Minuten garen. (Alternativ: 175 Grad Ober-/Unterhitze mit Wasserschale auf dem Ofenboden) • Den fertigen Auflauf nach Belieben mit etwas Schokoladensauce garnieren und servieren. • Tipp: Eine Kugel Vanille-Eis passt wunderbar zum duftenden Auflauf. 		<p>Zutaten für 4 Portionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> 6 Croissant(s) (z.B. vom Vortag); alternativ Rosinenbrötchen, Milchbrötchen 250 g Quark 140 g Zucker 1 Pck. Vanillepuddingpulver 2 Ei(er) 250 ml Milch 300 g Äpfel n. B. Zimt n. B. Schokoladensauce für die Dekoration Butter zum Einfetten
<p>Arbeitszeit: ca. 15 Min. Kochzeit: -</p>		