

## Semmelauflauf

Zutaten für 4 Personen

7 Brötchen (vom Vortag)	in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
4 EL Rosinen	untermischen. Mit
100 ml Sahne	und
400 ml Milch	übergießen, mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine passende Auflaufform mit Butter austreichen,
1 EL brauner Zucker	einstreuen und gut verteilen.
4 Eier (frisch)	trennen. Das Eiweiß mit
1 Prise Salz	steif schlagen. Die Eigelbe mit
60 g Butter	und
90 g Zucker	in einer großen Schüssel cremig aufschlagen. Die Semmelmasse zufügen, gut mischen und den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Masse in die Auflaufform füllen und im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf 4 Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben oder mit einer selbstgemachten Vanillesoße übergießen.

Das passt dazu: Vanillesoße

Wer keine Rosinen mag, kann auch Äpfel, Kirschen, Birnen oder Heidelbeeren zufügen oder das Obst einfach weglassen.

