

# Pflaumen-Brot-Auflauf



Mein schönes Land BSV / Kramp + Gölling

---

Backen:	35 min
Dauer:	25 min
Niveau:	Einfach

---

## 1. SCHRITT

400 g Pflaumen, 200 g Kastenweißbrot

Obst halbieren und entsteinen. Brot in Scheiben schneiden.

## 2. SCHRITT

150 g Sahne, 500 ml Milch, 6 Eier, 70 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

Für den Guss alle Zutaten verquirlen.

## 3. SCHRITT

etwas Butter für die Auflaufform, 70 g Butter in Flöckchen, 2 EL Zimt-Zucker,

70 g Mandelblättchen, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Pflaumen und Brot abwechselnd in die gebutterte Form schichten. Guss darübergießen. Butterflöckchen und Zimtzucker darüber verteilen. Mit Mandeln bestreuen und im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der zweiten Schiene von unten 35–40 Min. backen.

## 4. SCHRITT

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

---

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

400 g	Pflaumen
200 g	Kastenweißbrot

### Für den Guss:

150 g	Sahne
500 ml	Milch
6	Eier
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

### Außerdem:

	etwas Butter für die Auflaufform
70 g	Butter in Flöckchen
2 EL	Zimt-Zucker
70 g	Mandelblättchen
	etwas Puderzucker zum Bestäuben

---