

Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Süßer Resteaufbau mit Apfelkompott

Zutaten:	Zubereitung:
1 Ofenfeste Form oder 4 Muffins- Formen mit wenig Butter ausfetten.	
2 Croissants oder süße Hefe- Gebäckreste	In Stücke zupfen und in die Förmchen verteilen.
2 Eier 1 P. Vanillezucker 160 ml Milch 1,5% Fett 1 Bio- Orange davon 2 EL Saft und 1 TL Schalenabrieb  2 EL Mandelblättchen	Alles Verquirlen.  Die Eiermilch über den Gebäckresten verteilen.  Darüber streuen.
<b>Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 – 30 Minuten backen.</b>	
<b>Apfelkompott:</b>	
800 g säuerliche Äpfel 2 EL Zitronensaft oder restlichen Orangensaft	Waschen, schälen, vierteln, entkernen, achteln. Die Äpfel marinieren.
1 EL Zucker  100 ml Apfelsaft	In einem Topf karamellisieren. Die Äpfel dazu geben. Ablöschen. Herd ausschalten, Deckel auflegen und weitere <b>5 Minuten</b> auf der heißen Platte ziehen lassen.
Für Kompott die Äpfel in Stücken lassen. Für Mus die Äpfel mit einem Mixstab fein pürieren. Den Auflauf auf Dessertteller verteilen mit dem Kompott und 1 Kugel Vanilleeis servieren.	

