

Herrn Fuchs und Frau Elsters Apfelsemmelspeise

**Besonders gut schmeckt
die Speise mit Vanillesoße.
Mmmhh, lecker!**



Du brauchst:

Für die Speise:

2 alte Semmeln
2 Äpfel
Semmelbrösel

Für die Soße:

1 viertel Liter Milch
3 Eier
1 Prise Zucker
1 Prise Zimt
Butterflöckchen

Und so geht's:



Zuerst schneide zwei alte Semmeln in Scheiben. Dann schälst du zwei Äpfel, entfernst die Kerne und schneidest sie auch in Scheiben.



Nun legst du abwechselnd, in Schichten, deine Äpfel und Semmeln in eine Backform hinein.



Für die Soße gibst du einen viertel Liter Milch, 3 Eier, ein klein wenig Zucker und eine Prise Zimt in eine Schüssel. Das muss du nun alles gut verrühren.



Jetzt gießt du die Soße über deine Apfel- und Semmelscheiben. Noch ein paar Semmelbrösel und Butterflöckchen drauf - und ab in den Ofen!

5

Jetzt muss deine Apfelsemmelspeise ca. 20 Min. bei 180°C Unter-/Oberhitze backen.



Beim Schneiden kannst du dir ja helfen lassen.

Wie schwer ist das Rezept?

