

BANANEN-BROT-AUFLAUF MIT CRANBERRIES

SÜSSE RESTEKÜCHE

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 altbackene Semmeln
in Scheiben geschnitten
- 4 überreife Bananen,
in Scheiben geschnitten
- 2 Eier
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
oder Haferdrink
- Salz
- Cranberries, getrocknet
- Butter oder Margarine

Zubereitung, ca. 15 Min.:

1. Eine Auflaufform einfetten und Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Semmelscheiben mit Butter bestreichen und abwechselnd mit den Bananenscheiben in die Auflaufform schichten.
3. Eier, Milch oder Haferdrink, Cranberries und Salz verrühren und über den Auflauf gießen. Wenn gewünscht noch mit Butterflöckchen bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.



LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN

Tipp:
Bananen recyceln

Braune Bananen sind vollkommen genießbar. Druckstellen kann man leicht wegschneiden und sehr braune oder gefrorene Bananen sind ideal zum Backen von schnellen Broten, Muffins oder Kuchen.