

# KOLM

Die Bäckerei.



## KRAPFENAUF LAUF

### Ihre Zutaten (4 Personen):

4-6 alte Krapfen, 3 EL getrocknete Cranberrys oder Rosinen, 3 Eier, 400 ml Milch, 1/2 TL gemahlener Zimt, 3 EL Zucker, 2 TL Bio-Zitronenschale, 3 TL Mandelstifte, Staubzucker zum Bestreuen

### Los geht's:

Heizen Sie Ihr Backrohr bei ca. 160°C Heißluft (sonst 180°C) vor.

Während Ihr Ofen schön warm wird, schneiden Sie die Krapfen in Scheiben und legen diese ziegelförmig in eine flache, eingefettete Auflaufform. Anschließend streuen Sie die Cranberrys oder Rosinen darüber.

Verquirlen Sie Eier und Milch mit Zimt, Zucker und Zitronenschale und gießen Sie diese Mischung über Ihren bald fertigen Krapfenaufwurf. Zuletzt streuen Sie noch die Mandelstifte darüber und gratinieren das köstliche Gericht bei obiger Temperatur für ca. 30 Minuten in Ihrem Backrohr.

Sollte es noch nicht süß genug sein, können sie vor dem Anrichten noch ein wenig Staubzucker darüberstreuen.

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

