

Diplomaten Auflauf

Zutaten:

3 Brötchen
1 El. Zitronensaft
2 El. Gehackte Nüsse
2 El. Rosinen
2 Eier
3/8 L Milch
4 El. Zucker
1 Prise Salz
Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft, den Nüssen und den Rosinen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die anderen Zutaten miteinander verquirlen und über das Brotgemisch gießen.

Bei 220°C ca. 40-45 Min backen. Bis die Masse fest ist.

Dazu passt Vanillesoße.