

Einfacher Semmelauf

Köstlicher Semmelauf aus „alten“ Brötchen

Semmelauf ist eine tolle Möglichkeit, altbackenen Brötchen oder auch Brot zu nutzen ohne diese wegschmeißen zu müssen. Bei uns kommt es immer wieder mal vor, dass Brötchen vom Frühstück oder Abendbrot übrig bleibe. Diese sind dann am nächsten oder übernächsten Tag nicht mehr weich, sondern trocken und hart.

Zum Wegschmeißen sind sie mir allerdings echt zu schade. Daher mache ich aus diesen dann leckeren Semmelauf, welcher bei uns übrigens Brotpudding heißt. Mit recht wenigen Zutaten und geringem Aufwand lassen sich diese wunderbar recyceln. Wir essen unseren Semmelauf dann wie eine Art Dessert oder am Nachmittag zur Kaffee-Zeit. Wobei ich sagen muss, dass er eigentlich auch als vollwertige Mahlzeit durchgehen würde ☐

Semmelauf in Kombi mit Vanille Sauce oder fruchtiger Kaltschale

Ich persönlich mag unseren Brotpudding am liebsten pur, denn da schmeckt man das Zitronenaroma so schön raus. Bei meiner Mama gab es zu Brotpudding immer leckere Kaltschale, welche besonders wenn der Semmelauf noch warm ist, oder zur Sommerzeit, eine tolle Kombi ist.

Meine Bande steht auf Vanille Sauce, welche geschmacklich natürlich auch super mit dem Auflauf harmoniert, das Ganze aber auch sehr Gehaltvoll macht. Auch eine Kugel Vanilleeis oder geschlagene Sahne machen sich gut auf dem noch warmen

Brotpudding, probiert es einfach mal aus ☐



Hier findet ihr weitere Aufläufe & Gratins zum ausprobieren & nachmachen



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Weißkohlaufauf mit Hackfleisch



Kartoffelgratin mit Bacon & Ei



Hähnchenbrust mit Spinat auf Gemüsereis



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)