

---

## APPENZELER OEPFELSCHOPPE

---

### Zutaten

- 400 g Weissbrotreste  
oder 4-6 Weggli  
2 EL Butter
- 750 g Aepfel  
Butter für die Form
- 4 EL Haselnüsse, gerieben  
2 EL Sultaninen, gewaschen

### Guss

- 1 1/2 dl Rahm  
1 1/2 dl Milch  
3 Eier  
4 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Butterflocken

### Zubereitung

Weissbrot oder Weggli fein schneiden und im Butter goldgelb rösten.

Aepfel schälen, entkernen und in ganz dünne Schnitze schneiden. Brot und Aepfel lagenweise in eine bebutterte Auflaufform füllen.

Haselnüsse und Sultaninen dazwischen streuen.

Rahm, Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker gut verquirlen und über den Auflauf geben. Mit Butterflocken belegen und 40 Minuten goldbraun backen.