

Heute
leckerer

~~ABFALL-~~ Apfel- kuchen?

DON'T WASTE FOOD



Heute
gesundes

SCHROTT ~~Schrot~~ & Korn?

DON'T WASTE FOOD

Heute
knusprige

MÜLL
~~Semmel?~~

DON'T WASTE FOOD

TROCKENES BROT WEGWERFEN?

NEIN! PROBIER' DOCH MAL...

... den fruchtig-luftigen Aprikosenauflauf

Weißbrot würfeln, zusammen mit in Spalten geschnittenen Aprikosen aus der Dose in eine gebutterte Auflaufform legen und mit Eiermilch (2 Eier auf 200ml Milch) und gehobelten Mandeln bei 180°C im Backofen 30 Minuten überbacken, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Weitere Verarbeitungsideen
für Altbrot findest du auf
www.zugut fuer dietonne.de



Rezeptvorschläge aus „Kreative Resteküche. Einfach - schnell - günstig“
(Verbraucherzentrale NRW, 2012)