# Brotauflauf mit Nüssen
## Capirotada

Dieser Auflauf wird in der Fastenzeit gegessen. Jede Region Mexikos hat ihre eigene Variante.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 40 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

Für den Sirup
125 g Zucker
1 TL Zimt gemahlen
125 ml Milch

Für den Auflauf
70 g Butter
15 Scheibe(n) Weißbrot
50 g Butter für die Form
100 g Walnüsse
100 g Erdnüsse ungesalzen
100 g Rosinen
300 g Mozzarella

### Vorbereitung

¼ l Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf in etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren zu Sirup kochen. Dann Zimt und Milch dazugeben und den Topf beiseite stellen.
Die Walnusskerne fein hacken.
Einen Backofen auf 250°C (Gas Stufe 5) vorheizen. Die Butter schmelzen und mit der Hälfte ein Backblech einpinseln. Die Weißbrotscheiben darauf verteilen und mit der übrigen Butter beträufeln. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten goldgelb rösten, dabei einmal wenden.

### Zubereitung

Die Hitze auf 175° (Gas Stufe 2) reduzieren. Eine feuerfeste Form einfetten, die Hälfte der Brotscheiben hineinlegen und mit einem Drittel des Sirups beträufeln.
Die Walnüsse mit Erdnüssen und Rosinen mischen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Jeweils die Hälfte der Nussmischung und die Hälfte der Käsewürfel auf die Brotscheiben streuen.
Die restlichen Brotscheiben in die Form legen. Mit dem restlichen Sirup beträufeln und wieder mit Nussmischung und Käsewürfeln bedecken. Den Auflauf im Backofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig ist.
Den Brotauflauf frisch aus dem Ofen oder kalt servieren.

© 2026 coquina.de