

BRIOCHE-AUFLAUF MIT MANDELN UND SOMMEROBST



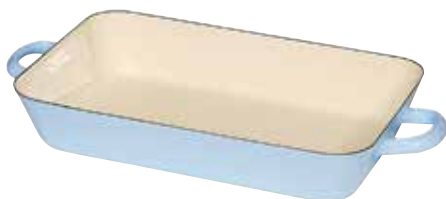
BRIOCHE-AUFLAUF MIT MANDELN UND SOMMEROBST

Zutaten

10 Scheiben Briochezopf oder altes Weißbrot / 4 Eier / 300 ml Milch / 100 ml Schlagobers / 1 TL Zimt, gemahlen / 1/2 TL Vanille, gemahlen / 1 Bio Zitrone, Abrieb / 1 Prise Salz / 60 g Rohrohrzucker oder Honig / 100 g ganze Mandeln / 400 g frisches Sommerobst (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Kirschen...) / 1-2 TL Butter für die Form / Etwas Rohrohrzucker zum Bestreuen

Gebacken mit

RIESS Bratpfanne 33 x 20 cm Pastell-Blau



Artikelnummer: 0046-006
Erhältlich in 26 x 17 cm Rosa, 29 x 18 cm Pastell-Gelb,
37 x 22 cm Nilgrün
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Den Briochezopf in dicke Scheiben schneiden. Eine große Riess Auflaufform gründlich ausbuttern. Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
2. Milch, Schlagobers, Eier, Zucker, Zimt, Vanille, Salz und Zitronenabrieb gründlich in einer Rührschüssel verquirlen.
3. Die Briochescheiben in die Eiersahne tunken, so dass sie sich schön damit vollsaugen können – dann in die gebutterte Form schichten.
4. Den geschichteten Brioche Auflauf mit der restlichen Eiersahne beträufeln. Einige Beeren und Mandeln drüberstreuen. Wer mag, kann den Auflauf auch noch mit etwas Zucker bestreuen – der karamellisiert so schön und der Auflauf schmeckt noch etwas leckerer.
5. Den Auflauf im Ofen bei 170°C Heißluft ca. 25 Minuten knusprig backen. Mit den restlichen frischen Beeren on top servieren.

Rezept und Foto von Lena Fuchs
meinleckersleben.com