

Brioche-Früchte-Schnitten

Dieses Dessert erinnert mich an einem „Kabinett-Pudding“ aus der Lehrzeit. Dieser Pudding war neben dem „Reis Trautmansdorf“ einer meiner Lieblings Dessert´s. Diese Brioche-Schnitten können sehr gut, schon am Nachmittag, für das abendliche BBQ vorbereitet werden. Auch der Rest kann am folge Tag in einer Heisluft-Frieuse, oder in einer Pfanne mit Butter und Zimt-Zucker aufgebacken



werden.



Last update:

11.02.2023

11:37

fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten?rev=1676111860

Also einfach etwas mehr backen.

Zutaten:

Zubereitung:

Tip:

Historie:

8.2.2023 erster Versuch

[Die perfekten Dessert´s vom Grill](#)

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten?rev=1676111860

Last update: **11.02.2023 11:37**

