

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 folgende Tag in einer Heisluft-Frieuse, oder in einer Pfanne mit Butter und Zimt-Zucker aufgebacken werden.



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=1676111906

Last update: **11.02.2023 11:38**



Last update:

11.02.2023

11:38

fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten?rev=1676111906
