Brioche-Früchte-Schnitten

„Weber-Style Auflauf“
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.




Also einfach etwas mehr backen.

Zutaten:
400 g. Brioche
8 st. Ei
125 g. Zucker
500 ml. Sahne
100 g. Früchte trocken klein geschnitten
einige Mandelblätter etwas Butter zum ausfetten der Form

Zubereitung:
Sahne, Ei und Zucker verquirlen. Brioche in Finger dicke Scheiben schneiden. Feuerfeste Backform mit Butter ausfetten. Trockenfrüchte in Würfel schneiden.
Die Backform mit der Butter ausfetten und nun die erste Lage mit Brotscheiben auslegen. einige Trockenfrüchte darüber verteilen und mit einem Teil der Eimasse auffüllen.




Diesen Schichten zweimal wiedrhohlen und zur letzt die Mandelblätter mit dem Rest der Milchmasse abschließen.

Ca. 30 - 40 Min. bei 180°C indirekter Hitze auf dem Grill backen. Einige Minuten setzen lassen und dann portionieren oder einfach mit dem Löffel abstechen.

Tip:
Cranberry Früchte geben neben dem leicht säuerlich und fruchtigen geschmack auch einige schöne optische rötliche Wirkung. Eine Früchte-Mischung mit gelben Sultanienen, Rosinen und Äpfel ist meine Favorit.

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=1676113961

Last update: **11.02.2023 12:12**