
Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 196

Bemerkungen:

Zutaten: 50 g geschälte Mandeln
4-5 EL brauner Rohrzucker
300 g Brioche-Brot (abgepackt oder vom Vortag)
25 g gesalzene Butter
1 Vanilleschote
300 ml Milch
150 g Schlagsahne
2-3 Eigelb
Fett für die Form

Rezept: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und herausnehmen. Eine ofenfeste Form mit Butter oder Margarine fetten und den Boden mit 1 EL braunem Zucker und der Hälfte der Mandeln bestreuen.

Das Brot in Scheiben schneiden und je eine Seite mit Butter bestreichen. Brotdachziegelartig in die Form legen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und -schote aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Eigelb und 2 EL Zucker mit einem Schneebesen kräftig verschlagen und die heiße Milch langsam unter Rühren dazugießen. Vanilleschote herausnehmen. Ei-Milch-Mischung verrühren und über die Brioche-Scheiben gießen. 20 Minuten durchziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Restliche Mandeln und Zucker als Kruste auf das Brot streuen.

Im Ofen etwa 45 Minuten backen, dabei nach 20 Minuten eventuell abdecken. Herausnehmen und heiß oder lauwarm servieren.

Fertig in 1 Stunde 15 Minuten.

Tipp

Anstelle von Brioche passt auch fertiger Hefezopf, Rosinenzopf (z. B. von Harry), Rosinenbrot oder Milchbrötchen.

Vanilleschoten sind teuer. Preiswerter wird es, wenn Sie einfach statt der Vanilleschote eine Zimtstange in der Milch mitkochen lassen. Oder Sie nehmen Vanillezucker und reduzieren dann die angegebene Zuckermenge.