

Süsser Brotauflauf mit
Zwetschgen, Sorbet,
Actimel-Vanillesauce
und karamellisierten
Marshmallows



«Ich mache bei der Aktion von Tischlein deck dich mit, weil man mit fast allen Lebensmitteln etwas Köstliches auf den Tisch zaubern kann und ich auch einen Beitrag dazu leisten möchte, respektvoller mit Lebensmitteln umzugehen.»

Jacky Donatz | Restaurant Sonnenberg, Zürich | www.sonnenberg-zh.ch

Brot pudding

(Für 4 Personen)

Zutaten

- 250 g Brot
- 4 Eier (à 54 g)
- 300 g Vanilleshot (Nutriathletic)
- 125 g Zwetschgen
- 100 g Marshmallow

Vorbereitung

- Ei und Vanilleshot mischen
- Brot in sehr dünne Scheiben schneiden
- Brot mit Vanilleshot-Ei-Mischung begiessen, bis es schön aufgeweicht ist, ggf. mehr Flüssigkeit dazufügen

Zubereitung

- Marshmallow und Zwetschgen unter das aufgeweichte Brot heben
- Alles in eine Auflaufform geben und bei **165 Grad** für **45 Min.** backen
- Der Auflauf muss oben schön knusprig und innen noch etwas saftig sein

Sauce

(Für 4 Personen)

Zutaten

- 250 g Rahm
- 250 g Actimel
- 25 g Zucker
- 90 g Eigelb

Vorbereitung

- Eigelb und Zucker gut mischen
- Rahm und Actimel aufkochen

Zubereitung

- Rahm-Actimel-Mischung auf die Eimischung giessen
- Alles wieder zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren langsam auf einem warmen Wasserbad (**max. 82 Grad**) erwärmen

Wichtig!

Das Wasser im Topf unter der Eigelbmasse darf nicht kochen! Ist die Temperatur zu hoch, stockt das Eigelb und die Masse wird nicht cremig.

Servieren

- Zum Servieren die Sauce auf den noch warmen portionierten Auflauf giessen
- Gegebenenfalls mit Sorbet servieren

Guten Appetit!

