



Vitärbo
Vitaminreich



SCHEITERHAUFEN

mit Apfel und Cranberrys



— & —
Fruchtikus
Bratapfel-Zimt

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Brioche
1 Glas Fruchtikus
Bratapfel-Zimt
1 Apfel
50 g Cranberrys
3 Eier
350 ml Milch
50 g Kristallzucker
Schale einer Bio-Orange
etwas Staubzucker



Heute möchte ich euch verwöhnen!

— ZUBEREITUNG —

DIE VORBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Brioche in Scheiben schneiden und mit Fruchtikus bestreichen. Große Scheiben eventuell halbieren.
Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, danach in Scheiben schneiden.
Die Cranberrys halbieren.

DIE ROYAL

Eier, Milch, Kristallzucker und abgeriebene Orangenschale gut miteinander verrühren.
Brioche, Apfelscheiben sowie Cranberry-Hälften in 4 Soufflé-Förmchen schichten
und mit Royal auffüllen.

DAS BACKEN

Die Förmchen auf ein Backblech stellen und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Rohr nehmen,
mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

