„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Koch: Max Stiegl

Briocheauflauf mit Nüssen, Zimt und Kardamom

Zutaten
(4 Portionen)

Für den Briocheauflauf
- 3 Eier
- 1/8 L Obers
- 4 cl. Apfelsaft
- 2 cl. Rum
- 2 cl. Amaretto
- 2 EL geriebene Nüsse
- 1 Msp. Kardamom
- 4 Scheiben Brioche gewürfelt
- 1 Strudelteig
- 1 Auflaufform
- etwas Butter zum Ausfetten
- etwas Zucker zum Ausstreuen
- 25 g Butterwürfel

Für das Apfelkompott
- 0,5 l Apfelsaft
- 0,5 l Weißwein
- ein paar Safranfäden
- 3 Zimtstangen

- 3 EL Kristallzucker
- 1 Limette (Saft)
- 2 Äpfel

Zubereitung

1. Für den Briocheauflauf zuerst die Brioche-Scheiben in Würfel schneiden und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

2. Dann die Eier in einer Schüssel verquirlen und den Rum, den Amaretto, den Apfelsaft, das Obers, die geriebenen Nüsse und etwas Kardamom dazu mischen, mit dem Schneebesen verrühren und die Brioche-Würfel darin einweichen. Die Masse für etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

3. Die ausgefettete Auflaufform auszuckern und mit dem Strudelteig auslegen. Anschließend die Auflaufmasse einfüllen, den Strudelteig oben schließen, noch einen kleinen Schluck Apfelsaft darüber gießen und die Butterwürfel darauflegen.

4. Den Briocheauflauf dann im vorgeheizten Rohr für etwa 20 Minuten bei 150° C Umluft backen.

5. Für das Apfelkompott die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einem Topf den Apfelsaft, den Wein, den Zucker, die Zimtstangen und die Safranfäden gemeinsam aufkochen lassen. Die Äpfel und den Limettensaft beigeben und alles eine Weile ziehen lassen.

6. Zum Schluss den Briocheauflauf aus dem Rohr nehmen und ein Stück auf einem Teller anrichten. Das Kompott in einer kleinen Schüssel anrichten und servieren.

Quelle: ORF extra