



Kenyérpuding grillezett almakarikákkal

🕒 80—90 Perc 🍷 🍷 🍷

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A kenyérpudinghoz

2 db	Szikkadt zsemle (vagy kalács)
2 db	Tojás
125 ml	Tej
1 ek	Cukor
1 ek	Vaj
1 ek	Aprított pisztácia
1 csipet	♦ Citromhéj, reszelt
1 ek	♦ Bourbon vaníliás cukor

A grillezett almakarikákhoz

2 db	Alma
	Cukor
1 csomag	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
1 tk	♦ Fahéj, őrölt

- 1 Tépdd apró darabokra a zsemlét.
- 2 Válaszd szét a tojásokat. Keverd a vanília kikapart magját, a vaníliás cukrot, a pisztáciát, a citromhéjat és a tojássárgáját a tejbe. Öntsd a keveréket a kenyérre, keverd el, és hagyd ázni.
- 3 Távolítsd el az almák magházát, és vágd az almákat 15 mm-es szeletekre. Kend meg vajjal, szórd meg őket cukorral és fahéjjal, és grillezd meg mindkét oldalukat 200 °C-on, közvetlen tűzön 10 percig.
- 4 A tojásfehérjét és a cukrot verd kemény habbá, és ezt keverd a kenyérkeverékhez.
- 5 Kend ki vajjal a kis tűzálló tálakat (szufléformákat). Ezután töltsd meg a tálakat 2/3-ig a kenyérkeverékkel (a keverék sütés közben megemelkedik).
- 6 Tedd őket egy tepsibe, és grillezd közvetett hőfokon 200 °C-on 25 percig.

TIPP: Szinte bármivel helyettesíthető a zsemle, de legjobban a semleges, de édes pékáruk fognak jól működni a receptben.

