



Бърз бриош с канелени ябълки на барбекю

🕒 80–90 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За бриоша

2 бр.	Бял хляб, по-малък
2 бр.	Яйца
125 ml	Прясно мляко
1 с.л.	Кристална захар
0 с.л.	Масло
1 с.л.	Шамфъстък, натрошен
½ ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар

За канелените ябълки

2 бр.	Ябълки
	Кристална захар, за поръсване
1 ч.л.	♦ Канела на прах

- 1 Надробете хляба на парченца.
- 2 Разделете белтъка и жълтъка на яйцата. Разбъркайте жълтъка с мляко.
- 3 Разрежете ваниловата шушулка по дължина и изгребете с нож семенцата. Добавете ги към сместа с жълтъците заедно с ванилова захар, шамфъстък и лимонови корички. Получилата се смес, изсипете върху хляба и оставете да го поеме.
- 4 Махнете средите на ябълките и ги нарежете на филийки – 15 мм дебели. Намажете ги с масло и ги поръсете с кристална захар и канела. Изпечете ги на барбекюто от двете страни за 10 минути на 200°C директна топлина.
- 5 Разбийте белтъка с 1 с.л. захар и го добавете към хляба. Получилата се смес поставете в малки огнеупорни формички намазани с масло. Опечете на барбекюто за 25 минути на 200°C индиректна топлина.

