

Budincă de pâine cu vanilie, inele de mere cu scorțișoară la grătar

80–90 Min.

Pregătire

1. Se rup chiflele în bucăți mici.
2. Se separă ouăle. Se amestecă batonul de vanilie, fisticul și gălbenușul de ou în lapte și se toarnă peste chifle Se amestecă și se lasă să se înmoaie.
3. Se scoate miezul și se tăie merele în felii de 15 mm. Se ung cu unt, se presară puțin zahăr și scorțișoară peste ele și se pun la grătar pe ambele părți la foc direct, la 200 ° C timp de 10 minute.
4. Se bate albușul de ou cu zahărul alb și se adaugă în amestecul de pâine.
5. Amestecul de pâine se toarnă până la 2/3 în vase rezistente la cuptor (vase sufle), unse cu unt.
6. Vasele se așează pe hartie de copt și se pun la grătar, la foc indirect la 200 ° C timp de 25 de minute.

SUGESTIE: The semmel buns can easily be replaced with brioche, sandwich buns or hefezopf sweet buns.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

For the semmel mix

2 buc	Chifle, lăsate o zi la uscat
2	Ouă
125 ml	Lapte
1 linguri	Zahăr alb
1 lingură	Unt
1 lingură	Fistic, mărunțit
1 pinch	
1 tbsp.	

For the grilled apple rings

2 buc	Mere
	Sugar
1 buc	Baton vanilie de Bourbon întreg
1 linguriță	Scorțișoară măcinată