

Zapiekanka chlebowo-waniliowa z grillowanymi krążkami jabłkowymi z cynamonem

330—360 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na zapiekankę z chleba

2 szt	Czerstwe bułki
2 szt	Jaja
125 ml	Mleko
1 łyżka	Cukier kryształ
1 łyżka	Masło
1 szczypta	Skórka cytrynowa
1 łyżka	Posiekane pistacje
1 łyżka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Do grillowanych krążków jabłkowych

2 szt	Jabłko
	Cukier
1 szt	Wanilia Bourbon laska
1 łyżeczka	Cynamon mielony

Przygotowanie

1. Rozerwij ręcznie bułki na małe kawałki.
2. Oddziel jajka. Wymieszaj mleko z ziarenkami z laski wanilii, cukrem waniliowym, pistacjami, skórką cytrynową i żółtkiem jajka. Wylej ciasto na bułki, wymieszaj i pozostaw do namoczenia.
3. Jabłka wydrąż i pokrój w plasterki o grubości 15 mm. Posmaruj masłem, posyp cukrem i cynamonem i grilluj z obu stron przez 15 minut w temperaturze 200 ° C.
4. Białka ubij z cukrem pudrem i wymieszaj z przygotowanymi wcześniej bułkami.
5. Posmaruj masłem małe foremki do pieczenia (foremki do sufletów). Następnie wypełnij formy do 2/3 przygotowaną masą.
6. Połóż na blasze do pieczenia i grilluj na pośrednim ogniu przez ok. 25 minut w temperaturze 200 ° C.

WSKAZÓWKA: Bułki można łatwo zastąpić warkoczem brioszkowym, chlebkiem kanapkowym i ciastem drożdżowym.