



Zapiekanka chlebowo-waniliowa z grillowanymi krążkami jabłkowymi z cynamonem

⌚ 330—360 Min 

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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

- 1 Rozewij 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.

