

Brioche Auflauf mit frischem Kirschkompott und Zimtsahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein einfacher, schnell gemachter Auflauf, mit frischen Kirschen

Zutaten

- Für den Auflauf:
- 200 g altbackener Brioche
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Mark einer Vanillestange
- 250 ml Milch
- 70 g Butter
- 3 Eigelbe
- 3 Eiklar
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g in Rum eingeweichte Rosinen
- Für das Kirschkompott:
- 250 g frische, entsteinte Süßkirschen
- Saft ½ Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- ½ Zimtstange
- 30-40 g Zucker
- 4 cl Kirchwasser
- Etwas Speisestärke zum Binden
- Geschlagene Sahne mit etwas Zimtpulver und Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kirschkompott:

Schritt2

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren, zurückziehen.

Schritt3

Die entkernten Kirschen, den Zitronensaft und Abrieb und die ½ Zimtstange dazu geben.

Schritt4

Bei geschlossenem Deckel ca. 3-4 min. dünsten, nicht verkochen, „bissfest“ halten, die Zimtstange wieder entfernen,

Schritt5

Alles mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden danach erst das Kirschwasser dazu geben.

Schritt6

Der Brioche Auflauf :

Schritt7

Brioche in Stücke oder dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen.

Schritt8

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, den Zitronenabrieb und das Vanillemark dazu geben.

Schritt9

Den eingeweichten Brioche etwas ausdrücken und mit den Rosinen mischen, unterarbeiten.

Schritt10

Das Eiweiß nicht zu steif schlagen und in zwei Schritten locker unter die Masse heben.

Schritt11

In mit Butter ausgestrichen und gezuckerten, feuerfesten Förmchen oder ersatzweise auch Kaffeetassen geben und in einen mit Papier ausgelegten Topf stellen.

Schritt12

2 Finger breit mit Wasser aufgießen und im vorgeheizten Backofen bei 170 ° C ca. 205 bis 30 min. backen.

Schritt13

Die Zimtsahne:

Schritt14

Die Sahne steif schlagen, süßen und mit 1 guten Tl gemahlenem Zimt versetzen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die einzelnen Portionen stürzen und auf einem schönen Dessertteller „mittig“ anrichten.

Schritt17

Das Kirschkompott drum herum verteilen, die Zimtsahne à part reichen.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** auflauf, kirschkompott, weihnachtlich, zimtsahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brioche-auflauf-mit-frischem-kirschkompott-und-zimtsahne/>