Brioche-Auflauf mit Zimt

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	400 ml
Schlagsahne	100 ml
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zucker	2 EL
Eier	4 St.
Brioche Zopf	400 g
Butter	110 g
Brauner Zucker	50 g
Zimt	2 TL

Zubereitung

1. In einer Schüssel Milch, Sahne, Vanillinzucker, Zucker und Eier mithilfe eines Schneebesens gründlich verrühren.

2. Brioche ca. 2–3 cm groß würfeln. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten und darin Brioche mit Milch-Sahne-Mix vermischen. Zum Durchziehen ca. 20 Min. in den Kühlschrank geben.

3. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf restliche Butter schmelzen, Rohrzucker und Zimt einrühren und beiseitestellen.

4. Zimt-Zucker-Mischung auf dem Brioche verteilen und Brioche-Zimt-Auflauf ca. 25 Min. im Ofen goldgelb backen. Fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passen frische saisonale Früchte und Vanillesauce.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	874 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	59 g