



# Panettone-Auflauf mit Vanille

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Butter                       | 1 EL   |
| Brauner Zucker               | 1 EL   |
| Panettone alla stracciatella | 800 g  |
| Vanilleschote                | 1 St.  |
| Eier                         | 6 St.  |
| Orangenschale, gerieben      | 0.5 TL |
| Schlagsahne                  | 300 ml |
| Milch                        | 300 ml |
| Salz                         |        |
| Puderzucker                  | 1 EL   |
| Vanilleeis                   | 4 EL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Schneebesen

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL weicher Butter fetten, 1 EL Rohrzucker zugeben und durch Rütteln gleichmäßig verteilen.
2. Panettone mit den Händen in grobe, ca. 2–3 cm große Stücke zupfen und in der Auflaufform verteilen.
3. Vanillestange halbieren und Mark auskratzen. 5 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelbe mit 1 Ei, Vanillemark, Orangenschale, Sahne, Milch und 1 Prise Salz gründlich verrühren.
4. Panettonestücke mit dem Vanille-Milch-Mix übergießen und vorsichtig etwas umrühren, sodass die Panettonestücke die Flüssigkeit aufsaugen. Auflauf im Ofen ca. 45–55 Min. goldbraun überbacken.
5. Fertigen Panettone-Vanille-Auflauf aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |           |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1122 kcal |
| Kohlenhydrate  | 113 g     |
| Eiweiß         | 29 g      |
| Ballaststoffe  | 0 g       |
| Fette          | 60 g      |