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