



Rezepte

#48



DONATI VINI

ZUTATEN



8 SCHEIBEN BRIOCHE
175 G FERTIG GEKAUFTER LEMON CURD
150 G HIMBEEREN
180 ML RAHM (SAHNE)
180 ML MILCH
1 TL VANILLEEXTRAKT
2 EL ZUCKER
3 EIER
ZUCKER ZUM BESTREUEN UND
PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN
VANILLEEIS ZUM SERVIEREN

Zubereitung

B R I O C H E



D E N O F E N A U F 1 8 0 G R A D
V O R H E I Z E N .

D I E B R I O C H E S C H E I B E N
A U F E I N E R S E I T E M I T
L E M O N C U R D B E S T R E I C H E N
U N D I N E I N E A U F L A U F F O R M
S C H I C H T E N . D I E H I M B E E R E N
D A R Ü B E R V E R T E I L E N ,
S O D A S S E I N I G E Z W I S C H E N
D I E B R I O C H E S C H E I B E N
G I E S S E N .

S C H R I T T 2 V O N 4

Zubereitung

B R I O C H E



M I T Z U C K E R B E S T R E U E N ,
D I E F O R M M I T A L U F O L I E
B E D E C K E N U N D I M O F E N
2 0 M I N U T E N B A C K E N ,
D A N N D I E F O L I E E N T F E R N E N
U N D D E N A U F L A U F W E I T E R E
1 5 M I N U T E N B A C K E N ,
B I S E R G O L D B R A U N I S T .

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

B R I O C H E



A U S D E M O F E N N E H M E N ,
5 M I N U T E N R U H E N L A S S E N ,
M I T P U D E R Z U C K E R B E S T Ä U B E N
U N D M I T
V A N I L L E E I S S E R V I E R E N .

SCHRITT 4 VON 4



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI