



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Himbeer-Baguette-Auflauf mit Vanillesauce



Zutaten Für 4 Personen

- 300 g Alnatura Rustikales Weizenbaguette
- 1 EL Alnatura Süßrahmbutter
- 100 g Alnatura Schlagsahne
- 2 Alnatura Eier
- 1 Pck Alnatura Vanillepuddingpulver
- 80 g Alnatura Fruchtaufstrich Himbeere
- 250 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 20 g Alnatura Rohrohrzucker

Zubereitung : 15 min + 20 min Backzeit

1. Baguette in 3–4 cm große Stücke schneiden. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und Brotwürfel darin verteilen. Grill für indirektes Grillen vorheizen.

2. Sahne, Eier und 30 g des Puddingpulvers in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen verquirlen und über die Brotwürfel gießen. Fruchtaufstrich mit einem Teelöffel über den Brotauflauf klecksen und bei ca. 200 °C indirekt 15–20 min grillen, bis die Eiermasse gestockt und der Auflauf goldbraun gebacken ist.

3. In der Zwischenzeit für die Sauce das restliche Vanillepuddingpulver mit 50 ml der Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren zugeben und einmal aufkochen lassen. Den Auflauf auf Teller verteilen und mit der Vanillesauce warm servieren.