

Nuss-Brot-Auflauf mit Zitrusfrüchten

 happy-mahlzeit.com/2020/05/06/nuss-brot-auflauf-mit-zitrusfruechten/

Zutaten für 2 Personen:

- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 2 EL Zucker
- 5 Scheiben Toastbrot
- 50 g weiße Schokolade
- 1 Ei
- 1 rosa Grapefruit
- 1 gelbe Grapefruit
- 1 Orange
- Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine kleine Auflaufform oder 2 Portionsförmchen mit Butter einfetten. Die Schokolade fein hacken. Das Toastbrot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden.

Schokolade, Toastbrot, Haselnüsse, Mandeln, 1 EL Zucker und das verquirlte Ei vermischen. Die Mischung in die Form bzw. die Förmchen füllen und im Backofen mit Oberhitze oder unter dem Backofengrill 12 – 14 Minuten knusprig braun backen.

Grapefruits und Orange so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Fruchtfilets auslösen und mit dem restlichen Zucker vermischen. Die abgetropften Fruchtfilets auf den heißen Auflauf legen und sofort servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch