

Odenwald Schattenmorellen Royale

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Brioche-Würfel (1x1x1 cm)
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden ca. 230 g
60 g geröstete Mandelblätter
40 g Korinthen
½ l süße Sahne
120 g Zucker
Mark einer Vanillestange
7 Eier (M)
1 Prise Zimt

Zubehör:

1 Gratinform
1 Ausstechform (7 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend trocken tupfen. Die Brioche-Würfel mit den Odenwald Schattenmorellen, den gehobelten Mandeln und den Korinthen in eine Schüssel geben. Sahne, Zucker, Vanillemark, Eier und Zimt mit einem Schneebesen gut verrühren, durch ein feines Sieb passieren. Mit den übrigen Zutaten vermischen.

Den Teig ca. 3 cm hoch in eine gebutterte Gratinform füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 130 Grad) etwa 45 Minuten garen bzw. stocken lassen. Die Form aus dem Wasserbad nehmen und die Schattenmorellen Royale auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit einer Ausstechform kleine Portionen ausstechen und auf einem Kuchenblech im Ofen lauwarm werden lassen. Dazu mit Vanille parfümierte Sahne reichen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 45 Minuten Backzeit



Guten Appetit!