

Brioche von der Plancha

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Mandelcreme
- 2 Eier
- 1 EL Wasser
- 60 ml Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Salz
- 8 Scheiben Brioche
- etwas Butter für die Plancha
- 3 EL Mandelsplitter
- 200 g Früchte nach belieben
- Puderzucker zum bestauben



Anleitungen

1. Die Plancha auf 170°C vorheizen
2. Die Eier mit dem Wasser verquirlen
3. In einer Schüssel die Mandelcreme mit den verquirlten Eiern, dem Ahornsirup, dem Vanilleextrakt und dem Salz verrühren.
4. Die Brioche Scheiben einige Minuten in der Mischung einweichen.
5. Inzwischen etwas Butter auf der Plancha schmelzen, dann die Brioche Scheiben etwa 30 Sekunden je Seite grillen, bis sie goldbraun sind. Die Mandelsplitter daneben auf die Plancha geben und anrösten.
6. Die Brioche Scheiben von der Plancha nehmen, auf den Tellern verteilen und mit etwas Puderzucker bestauben. Ggf. Früchte oder Püree daneben anrichten und mit einem Minzblatt oder Frucht garniert servieren.

Guten Appetit!