

# Kipferl-Koch mit Erdbeeren und Vanille-Sahne

## Für 2 Personen

200 g Erdbeeren	120 g Milchbrötchen	250 ml Milch
3 Eier	1 EL Rosinen	1 EL Pistazien, ungesalzen
125 ml Schlagsahne	1 Orange, unbehandelt	1 TL Vanillezucker
1 EL Butter	2 EL Zucker	

Den Backofen auf 280 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl in kleine Stücke schneiden. Die Milch mit den Eiern und den Rosinen vermengen, über die Kipferl gießen und einziehen lassen. Die Formen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und anschließend mit der Kipferlmasse füllen. In eine geräumige Pfanne zwei Zentimeter hoch heißes Wasser füllen. Die Formen in das Wasserbad setzen und im Backofen bei etwa 20 Minuten backen. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Pistazien fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, mit dem Orangensaft, einer Prise Zucker und den Pistazien marinieren. Das Kipferlkoch auf Tellern stürzen und mit der Vanillesahne und den Erdbeeren garnieren.

Ingrid Martinek am 15. Juli 2010