

Nuss-Brot-Auflauf mit Zitrusfrüchten

Für 2 Personen

5 Scheiben Brioche	50 g weiße Schokolade	1 Orange
1 rosa Grapefruit	1 gelbe Grapefruit	1 Ei
2 EL gehackte Haselnüsse	2 EL gehackte Mandeln	2 EL Zucker
2 EL Orangenlikör		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Schokolade feinhacken. Das Brot entrinden und in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schokolade, das Brot, die Haselnüsse und Mandeln mit einem Esslöffel Zucker und dem Ei vermischen. Die Masse in die Förmchen geben und für circa 14 Minuten im Backofen knusprig braun backen. Die Grapefruits und die Orange schälen und filetieren. Die Filets mit dem restlichen Zucker und dem Orangenlikör marinieren. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und mit den Zitrusfrüchten belegen und sofort servieren.

Kornelia Fink am 08. Dezember 2010