

Schnalser Schneeflocke

Für zwei Personen

2 Brötchen, altbacken	1 Banane	50 g Trauben-Nuss-Rum-Schokolade
2 EL Kokosraspeln	1 Vanilleschote	5 EL Zimt
50g Zucker	250 ml Milch	100 g Sahne
20 ml Rum		

In einer Schüssel die Milch, die Kokosraspeln, etwas Zimt, den Rum und 45 Gramm Zucker vermischen und aufmixen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Rinde von den Brötchen entfernen und die Brötchen in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend die Brotwürfel solange in die Kokos-Rum-Milch eintauchen, dass sie saftig, aber nicht matschig sind. Die Brotwürfel aus der Milch nehmen, in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und etwas Zucker vermischen und steif schlagen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, die Banane schälen und klein würfeln. Die Brotwürfel, die Bananenwürfel, die Vanillesahne und die Schokolade schichtweise in einem Dessertglas anrichten und mit etwas Zimt und einigen Schokoladenstücken garnieren. Anschließend servieren.

Brigitte Kreuzer am 11. Januar 2013