

BRIOCHE

von Santina, 2 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- Eigelb
- Vanillezucker
- Milch
- Brioche
- Äpfel
- Eiweiß

UND AUSSERDEM:

- Messer
- Schneidebrett
- Rührschüssel
- Auflaufform
- Backblech



So einfach geht's:

1.

Vermenge das **Eigelb** mit dem **Vanillezucker** und etwas **Milch**. Schneide die **Brioche** in Scheiben und wende sie in der Milch-Mischung.

2.

Schneide anschließend **Äpfel** in dünne Scheiben und schichte sie auf die Brioche-Masse in eine Auflaufform. Schlage das **Eiweiß** steif und bestreiche die Masse damit.

3.

Jetzt noch für 25 Minuten bei 180 °C ins Backrohr stellen – und fertig!

„Im Obstkorb liegen noch Birnen? Einfach zu den Äpfeln mischen.“