

Rezept

Erdbeer-Macadamia-Hefezopf-Auflauf

Ein Rezept von Erdbeer-Macadamia-Hefezopf-Auflauf, am 30.09.2023

Zutaten

100 g Hefezopf oder Brioche (kann auch gern schon etwas trocken sein)

50 g Zucker

150 g Erdbeeren

50 g Macadamianüsse

Für den Guss

150 ml Milch

2 Eier

150 ml Schlagsahne

50 g Zucker

Außerdem

10-15 g Mandelblättchen

100 g Schlagsahne

Butter zum Einfetten der Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 681 kcal, 32 g F, 14 g EW, 81 g KH

Zubereitung

1. Hefezopf in Würfel schneiden.
2. Erdbeeren waschen und ca. 8-10 Erdbeeren für die Deko zur Seite legen. Bei dem Rest den grünen Strunk entfernen und vierteln.
3. Macadamia-Nüsse grob hacken.
4. Hefezopf, Erdbeeren und Macadamia in eine Schüssel geben. Zucker hinzufügen und alles gut vermengen.
5. Den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

6. Die Förmchen mit Butter einfetten und anschließend die Hefezopf-Erdbeer-Masse auf die Formen verteilen.

7. Für den Guss Milch, Sahne, Eier und Zucker verrühren und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

8. Ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Mandelblättchen über die kleinen Aufläufe streuen.

9. Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Schlagsahne und den frischen Erdbeeren garnieren.