

Rezept

Erdbeer-Macadamia-Hefezopf-Auflauf

Ein Rezept von Erdbeer-Macadamia-Hefezopf-Auflauf, am 26.04.2024

Zutaten

- 100 g** Hefezopf oder Brioche (kann auch gern schon etwas trocken sein)
- 150 g** Erdbeeren
- 50 g** Zucker
- 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.