

Fladenbrot mit Fenchel und Salbei

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orangen
Auflauf

250 g Weißbrot
1/2 l Orangensaft
100 g Zucker
100 g Butter
1 Zitrone: Schale abgerieben
2 Eier
Butter für die Form
Brösel für die Form

* QUELLE

-Ulrike Hornberg
-Knaurs großes Kochbuch
-erfasst von Petra Holzapfel

Das Weißbrot entrinden, in kleine Stücke zerteilen, mit dem Orangensaft begießen und gut ziehen lassen (1/2 Stunde). Die Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und den einzeln zugefügten Eigelben schaumig rühren. Das Brot mit dem Orangensaft zugeben und glatt rühren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee einrühren. Die Masse in eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Auflaufform füllen und 30-40 Minuten in einem auf 160°C vorgeheizten Rohr überbacken.