

Kipferlschmarren mit Waldbeeren

Rezept: 4 PAX	Zubereitung:
<p>6 Stück Kipferl vom Vortag(Brioche) 400 ml Milch 150 g Zucker 40 g Butter 1 Prise Salz 4 Stück Eier L 250 g Waldbeeren, gemischt 40 g „Sermo Zucker“ von cookandgrill oder Staubzucker 1 TL Zimt</p> <p>Vorbereitungszeit: 10 Minuten Zubereitungszeit: 50 Minuten Schwierigkeitsgrad: leicht</p>	<p>Kipferl in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen, Eier ,Salz und 120 g Zucker einrühren und darüber gießen. 20 Minuten stehen lassen, bis sich die Kipferlscheiben mit der Eiernmilch vollgesogen haben. Den Grill für indirektes Grillen 180°C vorbereiten, eine Aluabtropfschale zum Entkoppeln verkehrt rum auflegen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen und die Masse einfüllen. Die Auflaufform auf die Aluabtropfschale stellen und 30 Minuten backen. Den restlichen Zucker mit Zimt vermengen. Jetzt die Waldbeeren gleichmäßig verteilen und den Zimtzucker darüber streuen, weitere 15-20 Minuten backen. Danach aus der Auflaufform schöne gefällige Stücke ausschneiden und mit gesiebt Staubzucker vollenden.</p> <p>Grillmeister Tipp: Auch in kleineren Grills gelingt dieses Dessert sehr einfach, mit keiner oder nur kleiner indirekten Zone könnt ihr ein Hitzeschild oder eine Alu-Abtropfschale einsetzen.</p>