SCHOKOLADEN-BROTAUFLAUF

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 1 SPRINGFORM (22 CM DURCHMESSER)

300 g	**ANKER Rustikales Bäckerbrot** (vom Vortag), **entrindet und gewürfelt**
50 g	**kleine, harte Amaretti**
500 ml	**Milch**
1	**Packung Vanillezucker**
2	**Eier** (Gr. M)
50 g	**Zucker**
100 g	**dunkle Schokolade**
2 EL	**Kakaopulver**
½	**Packung Backpulver**
100 g	**gemischte Nüsse**
50 g	**kandierte Früchte**
250 ml	**Grappa**
1	**Bio-Orange, Schale und Saft**
20 g	**Butter**
50 g	**Pinienkerne**

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Brotwürfel und die Amaretti in eine Schüssel geben. Die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen und darüber gießen. Die Brot-Amaretti-Masse mindestens vier Stunden (oder über Nacht) mit einem Tuch bedeckt ziehen lassen.
2. Sobald die Masse ganz abgekühlt ist, die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und unter das aufgeweichte Brot mischen.

3. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen. Das Kakaopulver zur Schokolade mischen und unter den Brotteig rühren. Das Backpulver dazugeben.
4. Die Nüsse grob hacken und unter den Teig mischen. Die kandierten Früchte dazugeben. Den Grappa, die Orangenschale und den Orangensaft untermischen.
5. Eine Springform mit Butter einfetten. Die Teigmasse in die Form füllen. Die Pinienkerne darüber streuen und die Butterflocken (von den 20 g Butter) darauf verteilen. In der unteren Hälfte des auf **180 °C** (Heißluft) vorgeheizten Ofens rund 1½ Stunden backen.

TIPP

von Oma Susi: Lauwarm schmeckt der Auflauf am besten. Essen Kinder mit? Einfach den Grappa weglassen!