



Pflaumen-Brioche-Auflauf

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	400 g
Brioche Zopf	1 St.
Butter	1 EL
Honig	1 EL
Eier	2 St.
Schlagsahne	100 g
Milch	100 ml
Brauner Zucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Brioche in Scheiben schneiden. In einem Topf auf niedriger Stufe Butter und Honig ca. 2 Min. erwärmen und über die Briochescheiben streichen.

2. In einer Schüssel Eier, Sahne, Milch und Zucker verrühren. In eine gefettete Auflaufform Briochescheiben und Pflaumen dachziegelartig schichten. Nach und nach Eier-Milch-Sahne über den Auflauf gießen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Pflaumen-Brioche-Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine [Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	837 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	47 g