



Trauben-Stulle

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 5 Portionen

Weintrauben, dunkel	100 g
Brioche Zopf	0.5 St.
Butter	1 EL
Honig	1 EL
Frischkäse, natur	150 g

Zubereitung

1. Trauben waschen und halbieren. Brioche in 4 Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen. Trauben darin ca. 4 Min. schwenken. Honig zugeben und kurz erwärmen.
3. Brioche mit Frischkäse bestreichen. Trauben darauf verteilen und Trauben-Stulle servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	337 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	20 g