Nah&Frisch



AMA Professional

Karotten-Mohnauflauf

Dessert Brot&Gebäck Herbst Low Carb Österreichisch Süße Gerichte Vegetarisch

Zubereitung

Die Brioche-Würfel mit Karotten und Süßwein vermischen und ziehen lassen. Leicht ausdrücken und mit den geriebenen Mandel, Rum und Mohn vermischen. Anschließend die Butter mit Honig, Zitronenschale und Eidotter schaumig verrühren. Danach unter die Brioche-Mohnmasse rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem nicht zu festen Schnee schlagen und unter die restliche Masse heben. In mit Butter befetteten **PYREX** Form füllen und im Wasserbad bei 150°C ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

- 40 g Brioche-Würfel
- 50 g Karotten fein gerieben
- 5 ml Süßwein
- 1 EL geriebene Mandl
- 1 EL Rum
- 60 g geriebener Mohn
- 70 g Butter
- 1 TL Honigmayr Honig
- Schale einer ½ Zitrone
- 3 Dotter
- 3 Eiweiß
- 30 g Zucker