

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