

Brioche-Früchte-Schnitten

Dieses Dessert erinnert mich an einem „Kabinett-Pudding“ aus der Lehrzeit. Dieser Pudding war neben dem „Reis Trautmansdorf“ einer meiner lieblings Dessert's. Diese Brioche-Schnitten können sehr gut, schon am Nachmittag, für das abendliche BBQ vorbereitet werden. Auch der Rest kann am folge Tag in einer Heißluft-Frieuse, oder in einer Pfanne mit Butter und Zimt-Zucker aufgebacken werden.



Also einfach etwas mehr backen.

Zutaten:**Zubereitung:****Tip:****Historie:**

8.2.2023 erster Versuch

[Die perfekten Dessert's vom Grill](#)

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

[https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr](https://ddws.de/)

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:brioche_fruechte_schnitten?rev=1676111906

Last update: **11.02.2023 11:38**



