

Weinschnitten

ergibt 4–6 Stück

z. B. Rosinenbrot (2–3 Tage alt) oder Panettone

4–6 **Brotscheiben** (ca. 125 g)

z. B. Herzen ausstechen oder Brotscheiben halbieren, beiseite legen

4 dl **Rotwein**

1 **Orange**, $\frac{1}{4}$ dünn abgeschälte Schale und ganzen Saft

1 Esslöffel **Zucker**

$\frac{1}{2}$ **Zimtstange**

1 **Nelke**

alles auf $2\frac{1}{2}$ dl einkochen, absieben, Brotscheiben darin wenden

2 Esslöffel **Zucker**

1 Teelöffel **Zimt**

1 Msp. **Kardamom**

1 Msp. **Nelkenpulver**

alles mischen, über die Brotscheiben streuen

Bratbutter, zum Rösten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Brotscheiben beidseitig je ca. 3 Min. rösten, warm stellen

Vanilleschaum

$1\frac{1}{2}$ dl **Milch**

1 Esslöffel **Zucker**

$\frac{1}{2}$ **Vanillestengel**,

längs aufgeschnitten

alles aufkochen, abkühlen, Vanillestengel entfernen

1 **frisches Ei**

2 Esslöffel **Orangensaft**

beides unter Rühren zugeben, bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Masse luftig und cremig ist, sofort in eine Sauciere geben

Servieren: Weinschnitten auf Tellern anrichten. Vanilleschaum separat dazu servieren.

Tip

Brotabschnitte trocknen und fein reiben. Brösmeli z. B. in Butter oder Margarine rösten und zu Apfelkompott servieren.

