

Weihnachtsküche

In diesem Jahr möchte ich Ihnen eine gute Vorspeise, welche Sie auch als Dessert servieren können, empfehlen.

Bretonischer Eierkuchen mit Backpflaumen

Die Backpflaumen in Rum oder Weinbrand einweichen.

Eine Auflaufform buttern. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl, Honig und Salz in eine Schüssel geben. Nacheinander die Eier zufügen. Dann langsam die Milch und die Butter einrühren. Die Backpflaumen abtropfen und auf dem Formboden verteilen. Den Teig darüber-gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 5 bis 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 175 Grad reduzieren und etwa 30 Minuten weiter backen, bis der Eierkuchen aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe hat.

Warm oder kalt servieren.

FÜR 4-6 PERSONEN

*200-300 g Backpflaumen, 50-100 ml Rum oder Weinbrand,
100 g Mehl, 150 g Honig, 1 Prise Salz, 6 Eier, 600 ml Milch,
1 EL zerlassene Butter Außerdem: Butter für die Form*

*Guten Appetit wünscht das Planungsbüro
ConPlan GmbH
Berndt Rethfeld*



*Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.*

*Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.*

*ConPlan GmbH
Planungskonzepte für die
Haustechnik*