

Original Oberschönefelder Brotauflauf mit Weinschaumsoße

Zutaten:

Brotauflauf:

500 Gramm getrocknete Schwarzbrotbrösel
½ Liter kalte Milch
4 Eier
50 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
40 Gramm Kakao
etwas Zimt
½ Päckchen Backpulver

Weinschaumsoße:

2 Eier
2 Eigelb
100 Gramm Zucker
¼ Liter Wein
¼ Liter Wasser
15 Gramm Soßenpulver
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Brotauflauf:

Die getrockneten Schwarzbrotbrösel werden in kalter Milch eingeweicht; Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und zu den Brotbröseln gegeben; Der Kakao, das Backpulver und der Zimt wird anschließend unter die Masse gehoben. Das vom Ei übrig geblieben Eiweiß wird steif geschlagen und auch unter die Masse gehoben. Das Ganze dann in eine gefettete Auflaufform geben und bei 160°C im Ofen 45 Minuten backen.

Weinschaumsoße:

Wasser und Wein wird zu allererst in einen Topf gegeben. Danach erst werden alle anderen Zutaten hinzugefügt. Unter ständigem Schlagen wird die Flüssigkeit nun erhitzt, bis die Masse anzieht und kurz aufwallt. Danach muss der Topf sofort vom Herd genommen werden, da der Schaum sonst zusammenfällt.

