



Apfel-Karamell-Brioche mit Vanilleeis

(12 PERSONEN)

Rezept:

12 kleine Brioche-Brötchen, halbiert

5 **Elstar-Äpfel**, in dünne Scheiben geschnitten

150 g **brauner Rohrzucker** (z. B. Mascobado oder Demerara)

150 g Butter

3 TL Zimt

1 TL frisches Vanillemark oder Vanilleextrakt

1 Packung Vanilleeis

Puderzucker zum Bestäuben

Die Brioche-Brötchen halbieren und beiseitelegen. Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen und mit Zucker, Zimt und Vanilleextrakt vermischen.

Die Apfelscheiben in der Butter-Zucker-Mischung wenden bis sie karamellisieren.

Nun die unteren Hälften der Brioche-Brötchen mit den, marinierten Apfelscheiben belegen. Eine Kugel Vanilleeis auf die Apfelscheiben legen und die oberen Brötchenhälften daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren und genießen.