

Englischer Butterbrotauflauf

Zutaten

50 g Butter
6 Scheiben weisses Toastbrot
150 g Bitterorangen Konfitüre
150 g Zucker
3 dl Milch
3 dl Halbrahm
3 Eier
Geriebene Schale einer
Orange
Nach Belieben etwas
Orangenlikör



Zubereitung

Kleine Gratinform buttern. Sechs Brotscheiben tosten und mit Butter bestreichen. Bei vier Scheiben Konfitüre darauf streichen. Zwei Scheiben so einfüllen, dass der Boden bedeckt ist. Zwei weitere Scheiben versetzt darauf platzieren. Als dritte Schicht folgen die Scheiben mit Butter, aber ohne Konfitüre. Wer mag, kann die Toastscheiben mit etwas Orangenlikör betreufeln. Milch, Rahm und 100 g Zucker verquirlen. Portionenweise über die Toastscheiben geben und die Flüssigkeit immer wieder aufsaugen lassen. Das Brot muss gut getränkt sein. Zuletzt 50 g Zucker über die oberste Schicht feuchtes Brot streuen. Dies karamellisiert dann im Backofen und gibt eine krustige Oberfläche. Bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis der Guss fest ist und die Toastscheiben goldbraun sind.

