



## Gefüllte Eiermilchbrötchen im Mandelkleid

### Zutaten (für vier Personen)

8 Scheiben Toastbrot  
150 g Kirschkonfitüre  
2 Eier  
200 ml Milch  
150 g Mandelblättchen  
100 g Butterschmalz  
2 Äpfel  
2 Orangen in Filets  
1 EL brauner Zucker  
130 ml Orangensaft  
1 Vanilleschote  
3 Kardamomkapseln

### Garnitur:

2 EL Puderzucker  
4 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa eine halbe Stunde)

Äpfel säubern, Kernhaus ausstechen und in Spalten schneiden. Braunen Zucker in heißer Pfanne ganz kurz ankaramellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Apfelspalten zufügen, aufgebrochene Kardamomkapseln und aufgeschnittene Vanilleschote zugeben, zum Schluss Orangenfilets mit unterheben.

Eier mit Milch verrühren. Toastscheiben mit Kirschkonfitüre bestreichen und zusammenklappen. In die verrührte Eiermilch legen, wenden, abtropfen lassen, in Mandelblättchen wälzen, bestreuen, etwas andrücken und im heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbacken. Danach schräg halbieren und auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben, mit Minzkrönchen garnieren und Apfel-Orangenkompott seitlich mit anrichten.

### Nährwerte pro Person

882 kcal - 51g Fett - 19g Eiweiß - 95g Kohlenhydrate - 8 BE  
Dieses Gericht ist ovolactovegetarisch.