



## Rezept Grillakademie Grillpudding

**Für 4-12 Personen, je nach Bedarf :)**

Zutatenliste:

- Briochebrötchen / Briochebrot / Hefezopf (1x Hefezopf)
- Sahne mit viel Fett 350ml
- 3 EL Zucker
- Butter zum ausbuttern der Form
- 4 Eier
- Jack Daniels ...mindestens nen Doppelter (Bei Kindern weglassen)
- Vanille aus der Schote oder hochwertiges Aroma
- 1 Tasse Johannisbeeren —können ruhig gefroren sein.

Zubereitung:

Zuerst eine feuerfeste Form in Auflaufformgröße ausbuttern. Danach das Brioche in Flocken oder Scheiben hineinlegen (kann ruhig ein bisschen gestopft werden) und die Johannisbeeren gleichmäßig darüber verteilen. In einer Schüssel zuerst die Eier mit dem Zucker kurz aufschlagen danach den Jacky, Sahne und Vanille hinzugeben und zu einer Tunke durchrühren. Die Tunke jetzt in der Form verteilen. Ab damit in den Kühlschrank für ca. 2 Stunden. Da saugt sich jetzt unser Brot mit der leckeren Tunke voll. Ab in den grill...indirekt bei 160 Grad ca 40 Minuten. Wenn es oben schon zu dunkel wird, Temperatur unter 140 Grad einregeln. es soll alles stocken.

Wer Lust hat, noch mit nem Schokosößchen oder was anderem, was Spaß macht garnieren.

Guten Appetit!