

Betrunkener Kapuziner

by Andreas - Sonntag, Juni 28, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/betrunkener-kapuziner/>



Hier ist man sich wohl nicht so recht einig: Mal heißt es „Betrunkener Kapuziner“ mal „Ertrunkener Kapuziner“. Ich habe mich für die weniger tragische Bezeichnung entschieden. Aber mit den Namen ist das ja sowieso so eine Sache. In unseren Breitengraden wird aus dem alkoholisierten Geistlichen schnell ein „Armer Ritter“. Auch die Zutaten sind regional recht unterschiedlich. In Österreich kommen meist Haselnüsse zum Einsatz. Die Italiener wählen Mandeln.

1 Baguette (die schmale Form. In Frankreich La Flûte genannt)

200 ml Rotwein

1 Zitrone

70 gr. Zucker

50 gr. Rosinen

1 cm Zimtstange

1 Vanilleschote

2 Eier

2 EL Mandelmehl

1 kleines Stück Butter

Zucker zum Betreuen der Baguettes

Den Rotwein mit einem Stück Zitronenschale, dem Zucker, der Zimtstange und den Rosinen aufkochen

und danach einige Minuten ziehen lassen. Die Eier mit dem Mandelmehl verquirlen und dann das in dünne Scheiben geschnittene Baguette darin von beiden Seiten wälzen. Butter in eine Pfanne geben und die Baguettescheiben gut anbraten. Die Scheiben auf Küchentrepp legen, damit das Fett abtropfen kann. Dann jeweils einige Rosinen und 1-2 EL Rotwein auf die Scheiben geben. In eine Auflaufform geben und im Backofen ca. 5 Minuten bei ca. 180 Grad rösten.

Weitere Empfehlungen:

Karottenkuchen "zaftig"

Mein erster Kuchen (abgesehen von Muffins). Gebacken zum !
Das yiddische "zaftig" bes...

Scones mit Rosinen

Ein Unterschied zu den üblichen Rosinenbrötchen besteht bei dieser englischen Variante in der ...

Käsekuchen Manhattan

Eine amerikanische Käsekuchenvariante, die ihren legendären Ruf ihren unterschiedlichen zwei S...



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station