



Panettone mit Eiercreme und Trentiner Grappa

Zutaten:

- 1 Panettone in 4-6 großzügige Stücke schneiden
- 2 große Eier
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Sahne
- 100ml Trentiner Grappa (auch Trentodoc möglich)
- frische Trentiner Waldbeeren

Servieren mit

- Vanille-Eiscreme
- mit Trentiner Grappa beträufeln
- mit Puderzucker bestäuben

Umsetzung

1. Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel, fügen Sie den Zucker hinzu und verrühren Sie das Ganze
2. Sahne und Grappa dazugeben und nochmals aufschlagen
3. Den Panettone in Scheiben schneiden und in der Vanillesauce einweichen
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Panettone auf allen Seiten goldbraun braten
5. Den Panettone aus der Pfanne nehmen und mit einer großzügigen Kugel Vanilleeis, den frischen Beeren und etwas Grappa beträufeln und mit Puderzucker bestäuben