



Ölz Butter Brioche

Creme als Begleiter zu Käse

Zutaten

100 g Ölz Butter Brioche (z.B. Reste)
50 g Butter
50 g Kristallzucker
1/4 l Milch
45 g Rosinen
0,3 l Apfelsaft
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

45 min

1. Butter aufschäumen, Kristallzucker und Ölz Butter Brioche dazugeben, etwas karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen.
2. Rosinen im Apfelsaft kochen, bis 0,1 l reduzieren und zu der Briochemasse geben
3. Mit Küchenmixer oder Mixstab zu einer homogenen Masse mixen, bei Bedarf etwas warme Milch zugeben
4. Zuletzt mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Passt hervorragend als Paste zu diversen Käsesorten: Blauschimmel, Rotschmier kräftigen Weichkäsen und gereiften Hartkäsen."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

