

Kaffee-Auflauf mit Feigen

10 Portionen, Zubereitung ca. 90 min

150 g Toastbrot (entrindet)
150 ml Kaffee (auch Nescafé möglich)
4 Eier
140 g Butter
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Staubzucker
90 g Bitterschokolade (geschmolzen)
60 g Kristallzucker
1 EL glattes Mehl, 1 EL Rum
90 g Walnüsse (fein gerieben)
30 g Semmelbrösel



Garnitur:

6 Feigen, 4 EL Honig
100 ml Orangensaft

Rotes Sabayon:

100 ml Rotwein
1 Ei, 1 Dotter
60 g Kristallzucker

Alle Zutaten verrühren und über Dampf dick cremig aufschlagen

Zubereitung:

* Rohr auf 170° vorheizen Bratenpfanne oder tiefes Backblech ca. 4 cm hoch mit heißem Wasser füllen und ins Rohr (untere Schiene / Gitterrost) schieben. Auflaufförmchen (Inhalt 130 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker ausstreuen.

* Brot in 1 cm große Stücke schneiden, mit dem Kaffee vermischen und kurz ziehen lassen. Masse mit dem Schneebesen verrühren. Eier trennen.

* Butter, Staubzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz gut cremig rühren. Dotter nach und nach untermischen. Schokolade und Brotmasse untermischen. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Schnee, Mehl, Rum, Nüsse und Brösel unter die Schokomasse heben. Masse in die Förmchen füllen, ins Wasserbad stellen und 35 Minuten garen.

* Feigen schälen und vierteln. Honig erwärmen. Feigen darin wenden, mit Orangensaft ablöschen und kurz ziehen lassen.

* Aufläufe aus dem Rohr nehmen mit Feigen und Sabayon servieren.