

Whiskey- Hefezopf- auflauf

Zutaten:

- 1 kg Hefezopf (würfeln 1cm Stücke)
- 250 gr. Butter, zerlassen
- 100 gr. Datteln
- 100 ml Whiskey
- 1 Tüte Bananenchips, grob zerkleinert
- 1 L Sahne
- 6 Eier
- 6 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillepulver
- Etwas Muskat

Zubereitung:

Die Datteln für ca. 2 Stunden in Whiskey einlegen, dann klein schneiden.

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend die Sahne, Butter, Vanillepulver, Muskat und Datteln und Whiskey untermischen.

Die Mischung über die Zopfwürfel gießen, gut aber vorsichtig vermischen. Zum Schluß die Bananenchips dazu geben und vermischen.

Die komplette Masse in einen mit Backpapier ausgelegten **Dutch Oven** geben und ca. 40 Minuten bei ungefähr 160 Grad backen.

Eine Portion auf Teller anrichten, mit Vanillesauce garnieren. Fertig!

Für den Dutch Oven:

Die 160 Grad erreicht man am besten, wenn man 16 Briketts oben auf den Deckel und 8 unter den **Dutch Oven** legt.

Guten Appetit