

Orange Bostock



Zutaten für 4 Personen

- 1 Vanillebohne
- 1 Orange
- 1 kleines Ei
- 90g [Kristallzucker](#)
- 50g weiche Butter
- 40g gemahlene, geschälte Mandeln
- 1 TL [Weissmehl](#)
- ½ TL [Maismehl](#)
- 4 dicke Scheiben aus Briochebrot vom Vortag
- 60g [Mandelblättchen](#)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Vanille-Orangen-Sirup zubereiten: Backofen auf 190 °C vorheizen. Vanillestängel längs halbieren, Samen herauskratzen. Von der Orange Zesten schneiden und Frucht auspressen.

Alles zusammen mit 55g Zucker und 40ml Wasser in eine kleine Pfanne geben, solange köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach weiterköcheln lassen, bis sich ein leichter Sirup bildet, zirka 2–3 Minuten. Abkühlen lassen.

Frangipane-Creme herstellen: Butter mit restlichem Zucker schaumig rühren, Ei dazugeben und unter Rühren die gemahlene Mandeln und beide Mehle zugeben.

Diese Frangipane-Creme kann wie auch der Sirup schon einige Tage vorher zubereitet werden.

Brioche goldbraun backen: Backblech mit Backpapier belegen, Briochebrot-Schnitten darauf auslegen und grosszügig mit Sirup beträufeln. Wer das Brioche-Brot selber backen möchte, hier zum [How To](#).

Jede Schnitte mit 2 EL der Mandelcreme bestreichen und mit Mandelblättchen belegen. Etwa 25 Minuten backen, bis die Mandeln geröstet und die Briochehälften goldbraun sind.

Orange Bostock anrichten: Für 5 Minuten auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, restlichen Sirup darüber geben und mit Puderzucker bestäuben.