

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

### Cuols (Biestmilchauflauf)

#### Dessert von Gian Rico Blumenthal

für 4 Personen

### Cuols

- 100g Zwieback
- 50g Rosinen oder Sultaninen
- 5dl Biestmilch vom Bauern (oder Vollmilch)
- 1,5dl Rahm
- 4 Eier
- 1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark (oder 1 TL Vanillesamen)
- 50g Zucker
- 1 TL Haselnüsse, gerieben
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskat
- 50g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Den Zwieback in einer ausgebutterten feuerfesten Form auslegen. Die Rosinen darüber verteilen.

Die Milch in einem Massbecher bereitstellen. Rahm, Eier, Vanillemark, Zucker, Haselnüsse, Zimt und Muskat zugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Guss über den Zwieback verteilen. Butter in Flocken schneiden und darüber verteilen. Den Auflauf 10 Min. ziehen lassen.

Den Backofen auf 160° Grad vorheizen. Den Auflauf in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160° Grad 40 Min. backen.

Den Auflauf aus dem Backofen nehmen, die Temperatur auf 230° Grad Grill vorheizen. In der Zwischenzeit den Auflauf mit Puderzucker bestäuben. Wieder in den Backofen schieben und den Zucker caramolisieren lassen. Jetzt den Auflauf aus dem Backofen nehmen.

### **Anrichten**

Cuols entweder in der Form auf den Tisch stellen oder auf Dessertteller anrichten.

Dazu kann geschlagener Doppelrahm, Vanilleglace oder Vanillesauce serviert werden.