



Bostocks

Zutaten für 6-8 Brioche Scheiben

Sirup zum Tränken

- 100 ml Wasser
- 120 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- Schale einer halben Bio Orange
- optional 1 Teel. Orangenblütenwasser

Wasser mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark ins Zuckerwasser geben. Ebenso die Orangenschale. Alles zusammen aufkochen und 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend nach Wunsch das Orangenblütenwasser hinzufügen, die Orangenschale entfernen und den Sirup bis zur Verwendung in ein sauberes Marmeladengläschen füllen. Darin können dann Reste des Sirups noch einige Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mandelcreme

- 50 g sehr weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 gestr. Teel. Speisestärke
- 1 Ei
- einige Tropfen Bittermandelaroma

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer Creme verschlagen.

Das Brioche (es darf/sollte gern altbacken sein) in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Scheiben großzügig mit dem Sirup tränken. Die Mandelcreme auf den Scheiben verteilen und diese mit:

- 50 g gehobelte Mandelblättchen
- ggf. schwarze und weiße Sesamsaat

bestreuen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze aufheizen und die Bostocks ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker übersieben. Die Bostocks schmecken am besten frisch und noch leicht warm. Als fruchtige Abwandlung kann man auch gewürfelte, getrocknete Früchte oder Maronen unter die Mandelcreme rühren.