

## Pumpernickel- Mini-Aufläufe mit Waldpilzen

Für 4 Portionen

- 200 g Pumpernickel (gewürfelt)
- 100 g Weißbrot (gewürfelt)
- 2 Zwiebeln (gewürfelt)
- 30 g Butter • 200 g Sahne
- Salz • geriebener Muskat • 3 Eier
- 450 g Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze) • 60 g durchwachsener Speck (gewürfelt) • 30 g Butterschmalz • gemahlener Kümmel
- ½ Bund Schnittlauch (Röllchen)

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Brotwürfel in eine Schüssel geben. Hälfte Zwiebelwürfel in Butter andünsten, mit Sahne ablöschen, mit Salz und Muskat abschmecken. Sahnemischung über die Brotwürfel gießen. Eier trennen. Eigelbe zur Brotmasse geben, mit einem Kochlöffel verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in gebutterte Förmchen geben und in eine Auflaufform stellen. Auflaufform bis zu ⅓ der Förmchenhöhe mit Wasser füllen. Aufläufe im Ofen 15–20 Minuten garen. Pilze putzen, Steinpilze in Scheiben schneiden. Alle Pilze mit Speck und übrigen Zwiebeln im Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen. Mit den Aufläufen servieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Hier läuft Pumpernickel mit  
Weißbrot zur **HÖCHSTFORM** auf