Brioche aus gebackenem Picandou und zartschmelzenden Trüffeln mit Mathez-Schokolade

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

- 4 Picandou
- 4 Brioches Parisiennes (oder kleine runde Brioche Brötchen)
- 8 Schokoladentrüffel von Mathez
- 40 g Isigny Butter

Zubereitungschritte

1. Die Brioches in zwei Hälften schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen und wenn sie leicht zu bräunen beginnt, die Brioches goldbraun braten.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Die Brioches auf das Backblech legen.
5. Auf jede Briochehälfte 2 Schokoladentrüffel setzen und 2 Minuten in den Ofen schieben.
6. Sobald die Schokolade zu schmelzen beginnt, Picandou darauflegen und erneut für 3 Minuten in den Ofen schieben, um den Käse leicht zu braten.
7. Aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

? **Tipp:** Sie können alle Arten von aromatisierten Schokoladentrüffeln verwenden, wie z.B. mit Fleur de Sel, Karamell, Nougat, Likör etc.