

Bread and Butter Pudding (Brotauflauf) Rezept Altes, hartes Brot verwerten

Zubereitung	Kochen	Wartezeit	Schwierigkeitsgrad	Menge
20 Minuten	40 Minuten	45 Minuten	Einfach	6 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Custard

Menge	Bezeichnung
250 ml	Vollmilch
1 Stück	Vanilleschote
3 Stück	Eier
1 Stück	Eigelb
3 TL	Zucker

Restliche Zutaten

Menge	Bezeichnung
8 Stück	Brotscheiben
Mind. 60 g	Butter
75 g	Sultaninen
½ Stück	Zitrone
2 TL	Rohrzucker

Zubereitung des Custards

1. Die Vanilleschote halbieren und die Samen mit einem Löffel herauskratzen. Beides in eine Pfanne geben.
2. Die Milch und den Rahm in dieselbe Pfanne geben und gut verrühren. Bei mittlerer bis hoher Temperatur erwärmen, bis die Mischung kurz vor dem Siedepunkt ist.
3. Die Eier mit dem Eigelb in einer wärmebeständigen Schüssel verquirlen.
4. Hat die Mischung in der Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht, geben wir sie langsam und unter konstantem Rühren zu den Eiern, bis sich alles vermischt hat.

Zubereitung des Bread and Butter Puddings

1. Die Brotscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und diagonal halbieren. So, dass zwei Dreiecke entstehen.
2. Eine backfeste Auflaufform (ungefähr 20 cm * 25 cm) mit Butter einfetten.
3. Die Hälfte der Brotscheiben, leicht überlappend, in die Form legen. Mit der Hälfte der getrockneten Früchten bedecken. Die restlichen Brotstücke, wieder leicht überlappend, darauf verteilen und die übrig gebliebenen getrockneten Früchte darauf verteilen.
4. Die Vanilleschote aus dem Custard nehmen.
5. Den Custard über das Brot leeren. Damit das Brot mit dem Custard aufgeweicht wird, lassen wir es im Kühlschrank für mindestens 40 Minuten ruhen.
6. Den Backofen (Oben- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen.
7. Zwei Teelöffel Rohrzucker auf dem Brot verteilen. Den Bread and Butter Pudding für 35-40 Minuten backen, bis der Custard fest ist und das Brot eine schöne, braune Farbe hat.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
266 kcal	14 g	25 g	10 g