



Bread & Butter Pudding – Dessert oder süßes Abendessen

Zubereitungszeit: 15 min **Kochzeit:** 1 h **Gesamtzeit:** 1 h 15 min **Portionen:** 4 **Kalorien p.P.:** 150 kcal

Zutaten (Für eine Cucotte von 20 cm Durchmesser, alternativ: Topf oder Backform)

8 Scheibe(n) Zwieback (ca. 100 g Zwieback)

40 g Butter aus Weidehaltung oder etwas mehr

7 frische Bio oder Demeter Eier (350 g)

800 ml Milch aus Weidehaltung

200 ml Sahne aus Weidehaltung

100 g Zucker oder Honig oder nach Geschmack

Etwas gemahlener Ceylon Zimt

Etwas gemahlener Muskat oder Macis

Etwas gemahlene Vanille oder etwas Vanillezucker

Etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

30 g Sultaninen, Rosinen oder nach Geschmack

Puderzucker

Mögliche Gewürze

Kardamom, Chili, Orangenabrieb, Tonkabohne

Zubereitung

1. Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Wer keine Umluft hat: auf 150 °C vorheizen und 2 – 3 l Wasser aufkochen.

2. Form mit Butter ausstreichen, mit Zwieback auslegen und mit Sultaninen bestreuen.

3. Alle restlichen Zutaten gut miteinander verrühren oder mit dem Stabmixer mixen und dann über den Zwieback gießen.
4. Die Form nun im Umluftofen für ca. 50 Minuten bei 120 Grad backen oder alternativ bei Ober- und Unterhitze im Wasserbad bei 150 Grad backen. Hinweis für das Wasserbad: Die Form mit dem Pudding in ein tiefes Backblech oder eine Backform stellen. Kochend heißes Wasser ca. 2 -3 Finger hoch angießen und garen.
5. Wenn der Pudding gar ist, mit Puderzucker betreuen und kalte Butterflocken darüber verteilen. Den Ofen auf 220 bis 250 °C Oberhitze stellen und den Pudding direkt und ohne Wasserbad darunter stellen. Alles schön karamellisieren lassen und gut aufpassen, denn das geht schnell. Hinweis für die Garprobe: Wenn Du vorsichtig etwas an der Form wackelst, sollte es nicht mehr flüssig sein. Im Zweifel lieber 10 Minuten länger als zu kurz garen lassen.
6. Mit Puderzucker abstauben und servieren.

Hast Du unser Rezept nachgekocht?

Wie ist es Dir gelungen? Zeige es uns gerne auf Instagram und verlinke uns via [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Wie kannst Du dieses Grundrezept variieren?

Du kannst anstatt einer großen auch mehrere kleinere Portionsformen machen. Dazu passt z. B. Apfelmus oder Birnenkompott. Du kannst mit den Gewürzen experimentieren. Das Trockenobst kannst Du austauschen oder einlegen, z. B. in Rum oder Saft. Du kannst anstelle von Zwieback auch anderes Brot verwenden.

Bei der Verwendung als süßes Abendessen kannst Du z. B. einfach eine Gemüsesuppe oder einen Salat davor reichen. Durch die Eier enthält das Rezept eine gute Portion Eiweiß. Natürlich kannst Du die Sahne auch einfach durch mehr Milch oder Magermilch ersetzen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Dir

