



 35 Minuten

 Einfach

ENGLISCHER BROTPUDDING MIT ZIMT

Brot und Pudding? Ja, das schmeckt. Aus dem Brot von gestern kannst du in ein paar Schritten einen köstlichen Brotpudding mit Rosinen zaubern.

 *So wirds gemacht:*

SCHRITT 1

Für den Brotpudding mit Zimt den Backofen auf 180° C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Das Brot in kleine Stücke schneiden oder zupfen.

SCHRITT 2

Milch, Sahne, Eier, Zimt, Vanille-Extrakt, Zucker und Rosinen mit einem Schneebesen verquirlen. Die Mischung über das Brot gießen und darauf achten, dass die Rosinen nicht oben aufliegen, da sie beim Backen sonst verbrennen könnten.

SCHRITT 3

Die Butter in einem Topf schmelzen und über das Brot gießen. Die Auflaufform in den Ofen stellen und in 25 Min. goldbraun backen.

SCHRITT 4

Den Bread and Butter Pudding aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen und mit Dessert Sauce servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1973/474

Fett (g): 17

Kohlenhydrate (g): 64

Eiweiß (g): 11



Zutaten

8 Portionen

1 Weißbrot (550 g)

350 ml Milch

250 ml MILRAM frische Schlagsahne

3 Eier (M)

1 Prise Zimt

1 TL Vanille-Extrakt

100 g Zucker

40 g Rosinen

40 g Butter

1 EL Puderzucker

300 ml MILRAM Dessert Sauce