

REZEPT FÜR BREAD AND BUTTER-PUDDING MIT ZWETSCHGEN



BREAD AND BUTTER-PUDDING MIT ZWETSCHGEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 4-6 Portionen | 55 Min. | + evtl.
Abkühlzeit**

Zutaten

- 400 g Zwetschgen
- 75 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- ca. 1 TL gemahlener Zimt
- 200 g Brioche oder süße Brötchen vom Vortag
- Fett für die Form
- 150 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)



230

ZUBEREITUNG

421

Kcal

Pro Portion (bei
6) ca.

6

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

26

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Butter, 25 g Braunen Bio-Zucker und 1 gestrichenen TL Zimt cremig rühren. Brioche oder Brötchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und damit bestreichen. Mit Zwetschgenhälften dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten.

2. Sahne, Milch, Eier, 40 g Braunen Bio-Zucker und 1 Msp. Zimt verrühren. Über die Brotscheiben gießen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Dann im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Mit übrigen 10 g Braunem Bio-Zucker bestreuen und heiß oder lauwarm servieren.

Tipp:

Der Auflauf kann auch mit altbackenem ungesüßten Weißbrot zubereitet werden, dann ca. 80 g Braunen Bio-Zucker in die Eiermilch geben.