



Brotpudding

Zutaten

3 bis 4 Äpfel oder Kombination aus Äpfel und Birnen
40 g Butter
120 g Zucker
500 g Brot in 2 Zentimeter große Würfel geschnitten
500 ml Milch
5 Eier
175 g Zucker
1/2 TL Salz
2 EL Vanilleextrakt oder Bourbon Whiskey
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone oder Orange, nach Belieben
1/2 TL Zimt, nach Belieben
1/4 TL Muskat, nach Belieben
Butter und Zucker für die Backform

Mögliche Zutaten aus dem Vorratsschrank

Getrocknete Früchte
Nüsse

Mögliche Zutaten zum Servieren

Puderrucker
Schlagsahne
Joghurt
Ahornsirup
Vanilleeis

Zubereitung

Äpfel und/oder Birnen schälen, entkernen und vierteln. Jedes Viertel längs halbieren. Die Butter in einer Pfanne über mittlerer Hitze zerlassen. Den Zucker dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Die Masse wird nach einigen Minuten über hoher Flamme bernsteinfarben. Dann die Pfanne von der Flamme nehmen. Die Äpfel-/Birnschnitze in Kreisen in der Pfanne anordnen, dabei können sie sich etwas überlappen.

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und die Schnitze 15 Minuten über hoher Flamme braten. Wenn das Obst Saft gezogen hat, mit einem großen Löffel wiederholt den Karamell über das Obst schöpfen. Zur Seite stellen.

Milch zum Sieden bringen und etwas abkühlen lassen.

Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer die Eier mit Zucker einige Minuten kräftig aufschlagen. Salz und Vanilleextrakt oder Bourbon-Vanille dazugeben, gefolgt von den Gewürzen und Zitruschalen. Weiterschlagen und die warme Milch nach und nach dazugeben.

Die Backform leicht einbuttern und mit Zucker besprenkeln. Die Hälfte vom geschnittenen

Brot in der Form verteilen. Das karamellisierte Obst samt Karamell auf dem Brot verteilen. Dann nach Belieben Zutaten aus dem Vorratsschrank hinzufügen:

- eine Handvoll Trockenfrüchte (Rosinen, Cranberries, Aprikosen etc.)
- eine Handvoll Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse etc.)

Den Rest vom Brot gleichmäßig in der Backform verteilen. Die Eier-Milch-Masse darüber geben und das Brot 30 Minuten die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Die Wartezeit ist sehr wichtig, damit das Brot gleichmäßig und gut durchweicht.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser hinten auf das Ofengitter stellen, um zu verhindern, dass der Pudding beim Backen austrocknet. Nach 30 Minuten Wartezeit etwas Butter auf der Oberfläche des Brotpuddings verteilen. Circa 45 Minuten gold-braun backen. Den Brotpudding warm nach Belieben mit etwas Puderzucker, Schlagsahne, Joghurt und Ahornsirup oder Vanilleeis servieren.