

Rezept für selbst gemachten Brotpudding

Zutaten

für 4 Portionen

- 170 g altbackenes Brot
- 80 g weiche Butter
- 800 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eier
- 90 g Zucker
- ggf. 2-3 TL Sultaninen oder Rosinen
- 1 TL Butter zum Einfetten
- ggf. etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine kleine Auflaufform oder mehrere backfeste Schälchen einfetten.
2. Das Brot würfeln und in die Form geben.
3. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.
4. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Vanillemark in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
5. Den Topf vom Herd nehmen. Die Vanilleschote herausnehmen.
6. Zucker und Eier in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Milch einrühren und gegebenenfalls die Rosinen hinzufügen. Das Gemisch über das Brot geben. Alufolie auf die Auflaufform legen und festdrücken.
7. Eine große Auflaufform, einen Bräter oder ein Backblech mit hohem Rand mit einem Küchentuch auslegen. Die Form mit dem Brot-Milch-Gemisch hineingeben.
8. Wasser aufkochen und in die größere Form gießen. Die kleinere Form beziehungsweise die Schälchen sollten etwa zur Hälfte im Wasser stehen.
9. Das Ganze in den Ofen geben und ungefähr 60 Minuten lang backen.
10. Nach dem Abkühlen gegebenenfalls mit etwas Puderzucker bestäuben.