



# Bread 'n' Butter Pudding

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      8

## Zubereitung

---

2 EL Butter  
6 Eier  
200 g Zucker  
250 ml Milch  
500 ml Rahm  
250 ml Doppelrahm  
1 Vanilleschote

Form grosszügig mit Butter einfetten. Vanilleschote auskratzen. Eier, Zucker, Milch, Rahm, Doppelrahm und Vanillesamen gründlich mit einem Pürierstab vermischen.

### **Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

1 Baguette, ca. 260–350 g

Baguette sehr schräg in ca. 24 dünne Scheiben schneiden und ziegelartig in die gebutterte Porzellanform legen. Eieguss langsam über die angerichteten Baguettescheiben giessen. Pudding durchziehen lassen, bis das Brot vollgesogen und weich ist. Form auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum stellen. Backen

### **Backgut einschieben**

**Heissluft feucht 180 °C während 38 Min.**

Puderzucker

Pudding nach dem Garen mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm servieren.

## Zubehör

---

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

