Bread 'n' Butter Pudding

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	38 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair HSE ab 2015

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. Eierguss 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019