Bread 'n' butter pudding

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	30 хв
Час готування	38 хв
Порції	8
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

2 tbsp butter

6 eggs

200 g sugar

250 ml milk

500 ml cream

250 ml double cream

1 vanilla pod

Grease the dish generously with butter. Scrape the vanilla seeds out of the pod. Blend the eggs, sugar, milk, cream, double cream and vanilla seeds using a blender.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря вологе

1 baguette, about 260–350 g

Cut the baguette diagonally into about 24 thin slices and arrange in overlapping rows in the buttered porcelain dish. Slowly pour the egg and cream mixture over the arranged slices of baguette. Allow to stand until the bread has soaked up the mixture and is soft. Place the dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 38 хв

Icing sugar

Dust the baked bread 'n' butter pudding with icing sugar. Serve lukewarm.

Аксесуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019