



Süßer Auflauf mit Brötchen, Äpfeln und Sahne



Zutaten

Menge

3 EL	Butter
3	Brötchen
1	Vanilleschote
5 EL	Zucker
4 bis 6 Kugeln	Vanilleeis
1/2	unbehandelte Zitrone
1 EL	Kakaopulver
2	Äpfel, z.B. Boskop
200 ml	Milch
400 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
	Zimt
150 g	Zartbitter-Kuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2822 kJ, 674 kcal, 71,9 g Kohlenhydrate, 13,8 g Eiweiß, 39,1 g Fett, 239 mg Cholesterin, 5,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Bread Pudding ist ein traditionelles englisches Dessert, welches du unbedingt einmal ausprobieren solltest! Du kannst für deinen Bread Pudding nämlich ganz einfach alte Brötchen verwenden, die du noch zuhause hast. Der Bread Pudding lässt sich außerdem super mit unterschiedlichen Zutaten füllen und toppen. Wir haben uns für eine Variante mit Apfelstücken, Schokosoße und Vanilleeis entschieden. Du kannst natürlich deinen Bread Pudding auch mit anderem leckerem Obst oder süßen Zutaten kombinieren. Probiere unser Rezept für den Bread Pudding unbedingt einmal zuhause aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform gut ausbuttern. Nun die Brötchen in schmale Scheiben schneiden. Dann die Äpfel schälen, vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend verteilst du beides locker in der Auflaufform.

Step 2:

Nun die Milch mit den Eiern, 200 ml Sahne, einer Prise Salz und dem ausgekratzten Vanillemark sowie 3 EL Zucker und etwas Zitronenabrieb mit einem Schneebesen gut verquirlen.

Step 3:

Dann die Sahne-Mischung auf die Brötchenmasse gießen. Die Butter in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen und alles mit 1 TL Zimt und 2 EL Zucker bestreuen. Den süßen Auflauf auf der mittleren Schiene im Ofen für etwa 30 Minuten knusprig backen. Der Auflauf sollte schön knusprig und nicht mehr flüssig sein.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Soße machen. Dazu die Kuvertüre fein hacken. 200 ml Sahne zusammen mit dem Kakaopulver auf dem Herd aufkochen, dann vom Herd nehmen und die Schokolade sowie eine Prise Zimt und ein Päckchen Vanillezucker einrühren. Den fertigen Bread Puddingnoch warm mit der Schokosoße sowie jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.