



Bread & Butter Pudding mit Vanilleglace

Rezept für 4-6 Personen

ZUTATEN

600 g Vollrahm
200 g Eigelb (Ca. 10 Eigelbe)
100 g Zucker
1 Vanilleschote (nur das Mark)
3 g Zimt
1 Prise Salz
Etwas Butter
Weissbrot
Vanilleglace
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Vollrahm, Eigelb, Zucker, Vanilleschote, Zimt und Salz mit einem Stabmixer verrühren.
2. Die Brotscheiben in gewünschter Form ausstechen oder schneiden und beide Seiten mit Butter bestreichen.
3. 3 mittelgrosse Auflaufformen oder gusseiserne Pfannen mit den Brotscheiben auslegen
[Zubehör-Tipp: Entdecken Sie unsere Gourmet-Box](#)
4. Etwa 180 ml der Füllung pro Form über das Brot giessen, bis es fast bedeckt ist.
5. 3 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.
6. Im Dampfbackofen bei 175 °C ca. 12 Minuten backen, bis der Pudding goldbraun ist.

Alternativ können Sie das Gericht im Backofen mit Heissluft + und einem automatischen Dampfstoss zubereiten.

Anrichten

1. Mit Glace und Puderzucker servieren.