

Brotpudding mit Himbeersoße

Zutaten für den Brotpudding (für 6 Personen):

- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 EL Honig
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL weißer Zucker
- 5 Eier
- 300 g trockenes Brot

Milch, Sahne, Butter, Zimt, Salz, Muskatnuss, Honig, Abrieb der Zitrone und Vanille-Extrakt in einem großen Topf vermengen und erwärmen. Wenn das Gemisch lauwarm ist, den braunen und weißen Zucker hinzugeben und weiter erwärmen, aber nicht kochen! Den Topf vom Herd nehmen.

Eier in einem anderen Gefäß aufschlagen. Unter Rühren langsam mit dem warmen Milch-Sahne-Gemisch vermengen. Brot in mundgerechte Stücke zerbröseln und in einer Auflaufform verteilen. Das Milch-Sahne-Gemisch auf dem Brot verteilen. Dabei darauf achten, dass jedes Brotstück einmal in die Flüssigkeit getunkt wurde. Bei 180 Grad 40 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für Himbeersoße und Dekoration:

- 200 g tiefgekühlte Himbeeren
- 250 ml Wasser
- 120 g Zucker
- Mandelsplitter
- Puderzucker

Zucker und Wasser erhitzen, die Himbeeren dazugeben und einkochen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mandelsplitter in einer Pfanne anrösten.

Die Himbeersoße auf Tellern verteilen, je 1 Stück Brotpudding darauf anrichten und mit gerösteten Mandelsplittern und Puderzucker bestreuen.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 12.08.2023

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen