

Bread and Butter Pudding

(für 8 Portionen)

- 60g Butter
- 6 Brötchen, in Scheiben geschnitten
- 500 ml Milch
- 500ml Sahne
- 2 Prisen Salz
- 2 Vanilleschoten, aufgeschlitzt
- 6 Eier
- 250g Zucker
- 60g Sultaninen
- 40g Marmelade / z.B. Aprikose
- Puderzucker zum bestreuen



Eine große ofenfeste Form mit ein wenig Butter ausreiben. Die Brötchenscheiben nebeneinander in die Form legen und restliche Butter darüber verteilen. Milch, Sahne, Salz und Vanillestange in einem Topf zum kochen bringen. Eier und Vanillezucker schaumig rühren und anschließend die Milchlösung dazugeben und gut verrühren. Die Sultaninen über das Brot verteilen und darüber die Soße gießen. Das Brot steigt dann an die Oberfläche. Die Form in ein Wasserbad im Backofen geben. Das Wasserbad mit heißem Wasser auffüllen, so dass etwa die Hälfte der Form im Wasser steht. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad etwa 45-50 Minuten backen. Der Pudding sollte in der Mitte schon wabbelig sein. Kurz abkühlen lassen. Die Marmelade langsam erwärmen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen. Eine ganz dünne Schicht warm auf den Pudding pinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passen wunderbar ein paar karamellisierte Früchte.