



## Süßer Brotpudding mit Ricotta und Birne

garniert mit Granatapfel und Orange



30-40min



3-4 Personen

Brotpudding ist ein Klassiker und das zu Recht. Das Gericht bietet nämlich die hervorragende Möglichkeit, altes Brot aufzuwerten: Vermischt mit Eiern und Ricotta sowie frischem Obst (hier Birne und Orange), kurz im Ofen gebacken und serviert mit köstlichem Ahornsirup und Granatapfelkernen - das schmeckt! Aber psst: Natürlich kommt uns kein altes Brot in die Kiste, sondern beste fluffige Briochebrötchen!

## Was du von uns bekommst

- 4 Brioche-Burgerbrötchen 1,37
- 3 Birnen
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen Ricotta 7
- 4 Bio-Eier 3
- 1 Granatapfel
- 3 Päckchen Ahornsirup

## Was du zu Hause benötigst

- 4-5EL Milch 7
- 4EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich Granatapfelsaft in der Küche verteilt.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 648kcal, Fett 22.5g, Kohlenhydrate 92.4g, Eiweiß 25.2g



1. Zutaten schneiden



2. Orange vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 3cm große Würfel schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



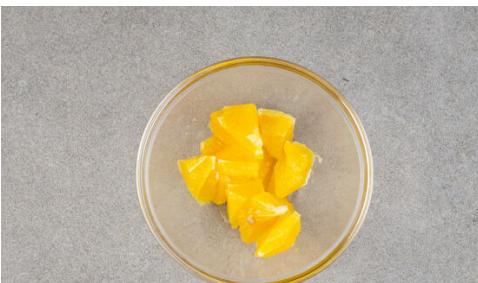
4. Brotpudding backen

Die **Birnen**, die **Brötchenwürfel** und die **Ricotta-Mischung** gründlich vermengen und in einer mittelgroßen Auflaufform im Ofen 24-30Min. backen, bis der **Ricotta** gestockt ist. Den **Brotpudding** mit Alufolie abdecken, falls er zu schnell dunkel wird.



3. Ricotta verrühren

Den **Ricotta** mit den **Eiern, 2TL Orangenschale**, dem **Orangensaft**, 4-5EL Milch, 4EL Zucker und 1 Prise Salz cremig verrühren.



5. Orange würfeln

Die **übrige Orange** schälen und das **Fruchtfleisch** grob würfeln.



6. Granatapfel vorbereiten

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulnten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Den **Brotpudding** mit dem **Ahornsirup**, den **Orangen** und den **Granatapfelkernen** garnieren und servieren.