



## 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 Burgerbrötchen!

- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 3 Birnen
- 2 unbehandelte Orangen
- 500g Ricotta <sup>3</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Granatapfel
- 3 Päckchen Ahornsirup

- 5EL Milch <sup>3</sup>
- 4EL Zucker
- Salz

- Backöfen und Auflaufform
- Schneebeesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 588kcal, Fett 17.6g,  
Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 21.4g



## 1. Zutaten schneiden

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



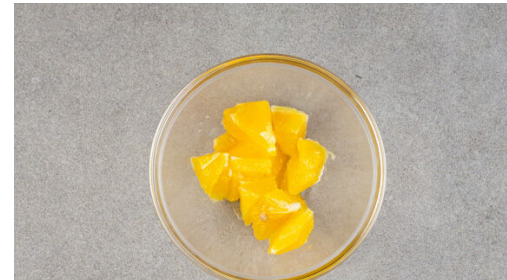
#### 4. Brotpudding backen

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



## 2. Orange vorbereiten

Die **Schale einer Orange** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **andere Orange** beiseitelegen.



## 5. Orange würfeln

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



### 3. Ricotta verrühren

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



## 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 gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Den **Brotpudding** mit dem **Ahornsirup**, den **Orangen** und den **Granatapfelkernen** garnieren und servieren.