



Süßer Brotpudding mit Birne und Bacon

dazu Crème fraîche mit Vanille



20-30min



3-4 Personen

Pünktlich zur Tea Time gibtm es heute diesen britischen Dessert-Klassiker mit einem geschmackvoll herzhaften Twist, zu dem selbst Queen Liz nicht Nein sagen würde. Süßer Brotpudding wird traditionell aus Brotresten gemacht, die mit frischem Obst der Saison (hier Birnen), Zucker, Eiern und Milch vermischt und gebacken werden. Dazu servieren wir heute eine leckere Vanillecreme und in Ahornsirup gebratenen Speck. Unverschämt gut!

- 4 Baguettebrötchen ¹
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Packungen Milch ⁷
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 2 Birnen
- 2 Päckchen Rosinen ¹²
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 Päckchen Ahornsirup

- Zucker
- Butter⁷
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- kleine Pfanne
- Schneebesen

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 970kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 115.0g, Eiweiß 29.1g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Baguettebrötchen** zuerst in ca. 2cm dicke Scheiben, dann in ca. 2cm kleine Würfel schneiden.



Die **Brötchenwürfel**, die **Birnen** und die **Rosinen** mit dem **Eier-Milch-Guss** vermengen. Eine Auflaufform dünn mit 1-2EL Butter fetten und mit 1-2EL Zucker ausstreuen, dann die **Brötchenmasse** gleichmäßig in der Form verteilen und 15-20Min. im Ofen knusprig backen.



Die **Eier** mit der **Milch**, der **1/2 des Vanillezuckers** und 2-3EL Zucker verquirlen.



Die **Crème fraîche** mit dem **restlichen Vanillezucker** verrühren.



Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



Die **Baconscheiben** in Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1-2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. knusprig braten. Mit dem **Ahornsirup** ablöschen und den **Speck** auf dem **Brotpudding** verteilen. Mit der **Vanillecreme** anrichten, mit dem **Ahorn-Bratsud** aus der Pfanne beträufeln und servieren.