MARLEY SPOON



Süßer Brotpudding mit Birne und Bacon

serviert mit Joghurt

20-30min 2 Portionen

Pünktlich zur Tea Time gibt es heute diesen britischen Dessert-Klassiker mit einem geschmackvoll herzhaften Twist, zu dem selbst der King 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 kross gebratenen Speck und einen Klecks Joghurt. Unverschämt gut!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen [2]
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 Birne
- 25g Rosinen
- 1 Becher Joghurt [3]
- 1 Pck. Baconscheiben

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch [3]
- 1EL Butter [3]
- 1EL Honig
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 813kcal, Fett 28.4g, Kohlenhydrate 112.8g, Eiweiß 27.0g



1. Brot schneiden

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



2. Guss vorbereiten

Die **Eier** mit 250ml Milch und 1EL Zucker verquirlen.



3. Birne schneiden

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



4. Brotpudding backen

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



5. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit ½TL Zucker verrühren.



6. Speck braten

Die **½ der Baconscheiben oder mehr nach Geschmack** in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3–4Min. knusprig braten. 1EL Honig unterrühren, dann den **Speck** auf dem **Brotpudding** verteilen. Den **Brotpudding** mit dem **Joghurt** anrichten, mit dem **Bratsud** aus der Pfanne beträufeln und servieren.