MARLEY SPOON



Süßer Brotpudding mit Ricotta und Birne

garniert mit Granatapfel und Orange

30-40min 4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 4 Burgerbrötchen [2]
- 3 Birnen
- 2 unbehandelte Orangen
- 500g Ricotta [3]
- 4 Bio-Eier [1]
- 1 Granatapfel
- 3 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Milch [3]
- 4EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Schneebesen
- 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

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. 1cm große Würfel schneiden.



2. Orange vorbereiten

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



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.



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. **Tipp:** Den **Brotpudding** ggf. mit Alufolie abdecken, wenn er zu schnell dunkel wird.



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**