MARLEY SPOON

Süßer Brotpudding mit Birne und Bacon

dazu Crème fraîche mit Vanille

20-30min 3-4 Personen

Pünktlich zur Tea Time gibt 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, Zucker, Eiern und Milch vermischt und gebacken werden. Dazu servieren wir eine leckere Vanillecreme und in Ahornsirup gebratenen Speck. Unverschämt gut!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Butter [7]
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleine Pfanne
- Schneebesen

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 954kcal, Fett 42.9g, Kohlenhydrate 111.5g, Eiweiß 29.1g

1. Brot schneiden

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

2. Guss vorbereiten

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

3. Birnen schneiden

Die **Birnen** 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 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.

5. Vanillecreme anrühren

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

6. Speck braten

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.