

## Rezept

# Apfel-Brot-Pudding mit Zimt und Rosinen

Ein Rezept von Apfel-Brot-Pudding mit Zimt und Rosinen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Weißbrot oder Hefezopf (vom Vortag)	<b>40 g</b> Butter
<b>160 g</b> Zucker	<b>2</b> Äpfel (z. B. Boskop)
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>1/8 l</b> Milch
<b>100 g</b> Sahne	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>2 EL</b> Rosinen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (ca. 1 ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Das Brot in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin unter Rühren goldbraun rösten. Von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen. 50 g Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. 3 EL Wasser dazugeben (Vorsicht, es kann spritzen!) und alles köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat und zu einem dicklichen Sirup gekocht ist. Den Sirup sofort in die Form gießen, sodass der Boden bedeckt ist.
2. Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelviertel klein würfeln. So viele Apfelwürfel auf dem Karamell verteilen, bis er vollständig bedeckt ist. Die restlichen Apfelwürfel zum Brot geben. Die Eier mit Milch, Sahne, Zimt und übrigem Zucker in eine große Schüssel geben und gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Brot, Äpfel und Rosinen in die Eier-Milch-Mischung geben und alle Zutaten gut mischen. Ca. 5 Min. ziehen lassen, dann in die Form füllen.
3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form in einen großen Bräter stellen. Wasser erhitzen und um die Form herum in den Bräter gießen, sodass die Form zu zwei Dritteln im Wasser steht. Den Bräter in den Ofen schieben (unten, Umluft nicht geeignet) und den Pudding 45-50 Min. garen, bis er vollständig gestockt und goldbraun ist.
4. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Pudding im Bräter ca. 30 Min ruhen lassen. Die Form herausnehmen, den Pudding auf eine Platte stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Am besten mit Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.