Rezept

Bread-and-Butter-Pudding

Ein Rezept von Bread-and-Butter-Pudding, am 17.05.2025

Zutaten

150 g	Brioche oder Hefezopf
3	Eier
300 ml	Milch
	Butter für die Förmchen
100 g	Bitterschokolade (70% Kakaomasse) oder der Lieblingsschokoriegel
2 EL	Zucker
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Souffléförmchen oder hitzebeständige Tassen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Souffléförmchen oder Tassen großzügig mit Butter ausstreichen. Brioche oder Hefezopf in Scheiben schneiden und in kleine Stücke zupfen. Schokolade in Stückchen teilen oder schneiden.

2. Eier, Zucker und Milch verquirlen. Abwechselnd eine Lage Brioche oder Hefezopf und Schokostückchen in die Förmchen schichten. Die Eiermilch daraufgießen und 30 Min. durchziehen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

3. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. goldgelb backen. Heiß oder kalt genießen!