Rezept

Spanische gebratene Puddingschnitten

Ein Rezept von Spanische gebratene Puddingschnitten, am 15.01.2026

Zutaten

- **1** Vanilleschote
- je 1 Stück unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
- **2** Eier (Größe M)
- **4 EL** Butter
- Zimtzucker zum Bestreuen
- 1/2 l Milch
- **50 g** Zucker
- **45 g** Speisestärke
- **100 g** Semmelbrösel
- **2 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Von der Milch 5-6 EL beiseite stellen, die übrige Milch mit der Vanilleschote und dem -mark sowie der Zitronen- und der Orangenschale und dem Zucker langsam erhitzen.

2. Die Speisestärke in der kalten Milch anrühren, mit dem Schneebesen unter die Milch rühren und unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Milch dickflüssig wird. Die Vanilleschote und die Zitrusschalen aus dem Pudding nehmen.

3. Eine eckige Form kalt ausspülen. Heiße Puddingmasse in die Form gießen und über Nacht kühl stellen.

4. Am nächsten Tag den Pudding stürzen und in 3-4 cm große Quadrate schneiden. Eier in einem Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Puddingschnitten vorsichtig erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wenden. Im heißen Fett von beiden Seiten in ca. 2-4 Min. goldbraun braten. Mit Zimtzucker bestreuen.