Apfel-Brot-Pudding mit Rosinen

Ein Rezept, das es in sich hat: Der sättigende Apfel-Brot-Pudding mit Rosinen passt besonders gut in die kalte Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

150 g	Weißbrot (oder Hefezopf)
40 g	Butter
150 g	Zucker
3 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Eier
120 ml	Milch
100 g	Schlagobers
1 TL	Zimtpulver
20 g	Rosinen

Zubereitung

1. Für den Apfel-Brot-Pudding mit Rosinen zuerst das Brot (oder Hefegebäck) vom Vortag in mundgerechte Würfel schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen, darin die Brotstücke goldbraun anrösten. Vom Feuer nehmen und in der Pfanne abkühlen lassen.

2. In eine kleine Pfanne (am besten mit Anithaft- oder Keramikbeschichtung) 50 Gramm des Zuckers geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Sobald die Masse goldgelb wird, vorsichtig 3 Esslöffel Wasser in die Pfanne geben (Abstand halten, Spritzgefahr).

3. Die Masse bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dabei ständig rühren, bis ein zähflüssiger Sirup entsteht. Diesen unverzüglich vom Herd nehmen und in eine große, gefettete Kasten- oder Puddingform gießen. Die Äpfel schälen und in Viertel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen, dann in kleine Stücke schneiden. Den Zuckersirup komplett mit

Apfelstückchen bedecken.

4. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Schlagobers, Milch, Zimtpulver und restlichen Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen sorgfältig durchrühren. Rosinen und restliche Apfelstückchen unterheben. Die gerösteten Brotwürfel ebenfalls unterheben. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann in die Puddingform gießen.

5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen. Die Puddingform in einen Bräter stellen, diesen mit heißem Wasser füllen. Die Puddingform soll zu etwa zwei Drittel im Wasser stehen. Auf unterer Schiene etwa 45 Minuten goldbraun backen lassen.

6. Nach der Garzeit den Bräter herausnehmen und die Form noch eine halbe Stunde darin ruhen lassen. Anschließend den Pudding vorsichtig auf einen flachen Teller oder eine Servierplatte stürzen, in Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp

Der Apfel-Brot-Pudding mit Rosinen schmeckt hervorragend, wenn man ihn mit Vanillesauce oder Vanilleeis serviert. Für die Zubereitung ist am besten eine säuerliche Apfelsorte wie Boskop oder Granny Smith geeignet.