Kürbis-Brot-Pudding

Süßes Rezept gegen trübe Herbststimmung: Kürbis-Brot-Pudding, verfeinert mit Ahornsirup und Pekannüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

300 ml	Milch
100 g	Zucker
0.5 TL	Kürbiskuchengewürz
3 Stk.	Eier (leicht geschlagen)
400 g	Kürbisse
200 g	Brotwürfeln
100 ml	Ahornsirup
50 g	Pekannüsse (gehackte)

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Brot-Pudding zu Beginn eine Auflaufform gut einfetten. Anschließend den Kürbis schälen, halbieren, Kerne und Fruchtfleischfasern mit einem Löffel auskratzen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das Brot ebenfalls in Würfel schneiden.

2. Die Eier in eine Schüssel schlagen und leicht verquirlen. Milch, Zucker, Kürbisstücke sowie Gewürz nach Geschmack zufügen und gut vermischen. Dann die Brotwürfel unterheben. Die Masse gleichmäßig in der Form verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Ruhezeit das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Die Auflaufform mit dem Pudding in eine größere Form stellen. Diese etwa 2 bis 3 Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllen, sodass der Pudding in einem Wasserbad steht. Mit Alufolie abdecken und rund 25 Minuten backen. Dann die Folie entfernen und weitere 10 Minuten backen.

4. Die Form aus dem Ofen nehmen, Pudding in Dessertschälchen verteilen, mit Ahornsirup und gehackten Pekannüssen garnieren, warm servieren.

Tipp

Zum Kürbis-Brot-Pudding kann man zusätzlich geschlagenes Schlagobers oder Vanilleeis reichen.