Pfirsich-Brot-Pudding

Ein tolles Rezept für den Sommer! Der Pfirsich-Brot-Pudding ist die eine köstliche Süßspeise, die bei Jung (dann aber ohne Brandy) und Alt gut ankommt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

6 EL	Butter
1 kg	Brot (altes)
800 ml	Milch
400 g	Zucker
6 Stk.	Pfirsiche
6 Stk.	Eier
1 EL	Vanilleextrakt
1 EL	Zimt
0.5 TL	Muskatnuss
4 EL	Brandy
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Pfirsich-Brot-Pudding das Brot in mundgerechte Stücke zupfen und mit Milch übergießen. Ca. 30 Minuten einweichen lassen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

2. Pfirsiche schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und etwas weniger als die Hälfte des Zuckers darin karamellisieren lassen. Pfirsiche dazugeben und 1-2 Minuten andünsten lassen, dann vom Herd nehmen.

3. Eier mit dem restlichen Zucker, Vanille-Extrakt, Zimt und Muskatnuss verrühren. Über das Brot gießen und alles gut verrühren. Pfirsiche dazugeben (Bratsatz aufheben!) und alles in

die Auflaufform füllen.

4. Die Auflaufform in einen großen Bräter setzen und diesen bis zur halben Höhe der Auflaufform mit heißem Wasser füllen. Den Pudding ca. 45 Minuten backen, bis er fest geworden ist.

5. Währenddessen den Pfirsich-Bratsatz mit dem Brandy verrühren und erwärmen. Schlagobers steif schlagen. Zusammen mit dem Pudding und der Brandy-Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Das Rezept für den Pfirsich-Brot-Pudding einfach mit Früchten der Saison variieren, besonders gut schmecken Sauerkirschen.