Sommerlicher Beeren-Pudding

Mit dem Rezept für den Sommerlichen Beeren-Pudding lässt sich ein süßes Dessert zubereiten, das voll frischer Früchte ist und einfach super schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

400 g	Brioche-Gebäck
150 g	Himbeermarmelade
250 g	Beeren (Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren)
3 Stk.	Eier
300 ml	Schlagobers
150 ml	Milch
50 g	Staubzucker
1 TL	Vanillemark
1 EL	Staubzucker
1 EL	Butter (zum Einfetten)

Zubereitung

1. Für den Sommerlichen Beeren-Pudding als erstes mit einem Messer die Krusten von den Brioche-Scheiben abschneiden. Die Scheiben nun mit Marmelade bestreichen und in Dreiecke schneiden. Als nächstes die Brotscheiben in die Auflaufform legen, sodass sie immer ein wenig überlappen. Die Scheiben dann mit Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren bestreuen.

2. Dann Eier in eine Schüssel schlagen. Schlagobers, Milch, Staubzucker und Vanillemark

zugeben und alles gut durchmischen. Die Mischung nun gleichmäßig über die Beeren und Brioche-Scheiben gießen. Mit einer Gabel die Brotscheiben in die Flüssigkeit drücken.

3. Die Auflaufschale nun für etwa zwei Stunden kühl stellen. Währenddessen den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

4. Den Auflauf dann mit den restlichen Beeren bestreuen. Zuletzt Staubzucker auf dem Pudding verteilen und alles dann für etwa dreißig bis vierzig Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Sommerlicher Beeren-Pudding lässt sich auch mit anderen Arten von Beeren zubereiten. Einfach die persönlichen Lieblingsbeeren oder Früchte verwenden. Der Pudding schmeckt warm, wie kalt sehr gut.