

Bread and Butter-Pudding mit Äpfeln

Zutaten:

250 g Weissbrot, (1–2 Tage alte Brotreste verwenden)
2 dl Doppelrahm
3,5 dl Milch
2 Eier, verquirlt
1-2 eher säuerliche Äpfel, z. Bsp. Boskop
wenig Zitronensaft zum Beträufeln der Apfelschnitze
Butter zum Bestreichen der Brotscheiben
ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote
eine kleine Handvoll Sultaninen, in Rum eingelegt
wenig Rum
Zimt
nach Belieben Zucker

Zubereitung:

Die Sultaninen mindestens eine Stunde lang in etwas Rum einlegen. Milch, Eier, Rahm und das ausgekratzte Vanillemark zu einem Guss verquirlen und nach Belieben mit Zucker süssen.

Das Brot in eher dünnere Scheiben schneiden und diese auf einer Seite mit Butter bestreichen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in ganz feine Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen und abwechslungsweise Brot- und Apfelscheiben hineinschichten. Die Apfelscheiben zuvor mit etwas Zimt bestreuen.

Die in Rum eingelegten Rosinen gleichmässig über den Brot- und Apfelscheiben verteilen und dann den Guss darüber giessen. Die Brotscheiben sollen nicht ganz mit Guss bedeckt sein, damit sie beim Backen schön knusprig werden.

Den Bread and Butter-Pudding vor dem Backen ca. eine halbe Stunde stehen lassen, damit das Brot den Guss aufnehmen kann. Dann den Pudding bei 180 Grad für etwas 40 Min. in den Ofen schieben. Vor dem Servieren mit Zimt-Zucker bestreuen.
