



Brotpudding

mit Aprikosen

Zutaten (für 6 Personen)

Für das Brot:

- 80 Gramm Rosinen
- 1 Baquette vom Vortag
- 3 Eier Grösse M
- 3 Eigelb
- 1 Schuss Milch
- 150 ml konzentrierte Dosenmilch
- 150 ml frische Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zimt

Für die Garnierung:

- 80 Gramm getrocknete Aprikosen ohne Kern
- 50 ml frische Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Aprikosenmarmelade

Zubereitet mit:

- Wundertopf
- Campinggaz Bivouac

- 1 Schneiden Sie das Baquette in ca. 1 cm dicke Scheiben und schneiden Sie diese dann in vier Teile zu Würfeln.
- 2 Schneiden Sie die Aprikosen in dünne Streifen und weichen Sie sie zusammen mit den Rosinen 5 Minuten in heißem Wasser oder nach Belieben in Rum und drücken sie danach aus.
- 3 Geben Sie die Brotwürfel in eine große Schüssel und übergießen Sie mit einem Schuss Milch, um die Würfel etwas weicher zu machen.
- 4 Geben Sie Schlagsahne, Eier, Eigelb, konzentrierte Milch, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel und verklopfen das Ganze miteinander.
- 5 Verteilen Sie die eingeweichten Früchte über die Brotwürfel, gießen Sie die Eiermasse darüber und vermischen alles gut miteinander und lassen es 30 Minuten einziehen.
- 6 Schöpfen Sie das Gemisch dann in eine Ofenpfanne und backen es auf ca. 175 Grad 30 bis 40 Minuten. Das entspricht einer niedrigen mit mittelhohen Flamme.
- 7 Schlagen Sie in der Zwischenzeit 50 ml Schlagsahne nicht ganz steif und geben Sie eventuell Zucker oder Vanillezucker hinzu.
- 8 Schöpfen Sie den fertig gebackenen Brotpudding auf eine Schale oder großen Teller, verteilen Sie etwas Aprikosenmarmelade und Schlagsahne darüber. Eventuell mit frischen Aprikosenstücken garnieren.