

So wird es gemacht: Brot-Butter-Pudding

Die einen mögen den Brot-Butter-Pudding als Dessert, andere ziehen ihn als süssen Znacht vor. Ob Dessert oder Znacht: Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt er auf alle Fälle.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 55
rezeptberatung@lemenu.ch



1 Einback mit Butter bestreichen. Ziegelartig in die Form schichten. Mit Sultaninen bestreuen.



2 Milch mit Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Vanillestängel entfernen.



3 Eier und Zucker in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren.



4 Vanillemilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen.



5 Eiernmilch über den Einback giessen.



6 Form mit Folie bedecken und auf ein Tuch in ein ofenfestes Gefäss stellen. 80 °C heisses Wasser dazugiessen, bis sie zur Hälfte im Wasser steht. Pudding in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 1 Stunde stocken lassen. Warm servieren.

Brot-Butter-Pudding

Für 1 Auflaufform von 1,5 l Inhalt

Alufolie zum Bedecken

Butter für die Form

160 g Einback

80 g Butter, weich

40 g Sultaninen

8 dl Milch

1 Vanillestängel,
ausgeschabtes
Mark und Stängel

4 Eier

120 g Zucker

Einback in 1 cm breite Scheiben schneiden. Sultaninen in Wasser einweichen, abtropfen lassen. Form ausbuttern.



FAST GLEICH UND DOCH GANZ ANDERS:

Herbstpudding

Für 1 Auflaufform von 1,5 l Inhalt

80 g Butter

250 g altbackener Zopf, in
5 mm dicke Scheiben
geschnitten

Zwetschgenkompott:

50 g Zucker

2 EL Wasser

500 g Zwetschgen, entsteint,
geviertelt

1 Zimtstange

7 dl Milch

4 Eier

100 g Zucker

1 Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Zopfscheiben darin wenden.

2 Für das Kompott Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Zu einem hellbraunen Caramel einkochen. Zwetschgen und Zimt dazugeben, weichkochen.

3 Milch-Ei-Zucker-Mischung wie im Grundrezept zubereiten.

4 Boden und Rand der Form mit Zopfscheiben auslegen, Kompott einfüllen. Restliche Zopfscheiben ziegelartig einfüllen und Eiermilch darübergiessen.

5 Backen wie im Grundrezept.