Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Brotpudding – Schätze aus der Schlossküche

Einmal speisen wie in alten Schlössern...

In alten Kochbüchern zu lesen ist dann schwer, wenn die Rezepturen in altdeutscher Schrift niedergeschrieben wurden. Ich hatte Hilfe bei der Übersetzung und konnte den alten Rezeptschatz heben. Da hat sich wieder mal gezeigt, dass es keine Essensreste gibt. Alles kann geschmackvoll neu in Szene gesetzt werden. Selbst wenn ich diesmal dazu ein altes Rezeptbuch gebraucht habe. Hier die Anleitung:

Zutaten

- 500 g altbackene Brötchen (oder Brioche oder Hefezopf), in 1 cm Würfel geschnitten
- 600 ml warme Milch
- 200 ml Sahne, steif geschlagen
- 3 Eier (XL)

- 2 EL Honig
- 1 EL Mehl
- 200 g Zucker
- Mark einer Vanillestange
- ½ TL Zimt
- 100 g Weinbeeren in 4 cl Obstbrand und 100 ml Traubensaft eingelegt
- 50 g Butter
- 100 g Semmelbrösel

Zubereitung

Die Brotwürfel mit 1 EL Mehl bestäuben und in eine große Schüssel füllen. Die warme Milch darüber verteilen. 20 Minuten stehen lassen. Eingeweichte Weinbeeren dazugeben und locker vermengen.

Eier, Honig, Vanillemark und Zimt gründlich mit dem Handrührgerät aufschlagen. Dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Eiermischung unter die Brotmischung heben.

Eine feuerfeste Form mit 20 g Butter fetten. Brotfüllung in die Form geben. Semmelbrösel mit 30 g flüssiger Butter mischen und auf dem Brotpudding verstreuen. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 40-45 Minuten backen, bis der Brotpudding fest und goldbraun ist.

Tipp: dazu schmeckt Apfelmus oder Vanillesauce.