

Bread and Butter Pudding

(Rezept von Anton Mosimann, aus: Anton Mosimann, Life ist a circus, Eine Autobiographie von Anton Mosimann und Willi Näf, Reinhardt Verlag)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 30 g Butter
- 1 kleines Baguette, dünn geschnitten
- 2.5 dl Milch
- 2.5 dl Rahm
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 10 g Sultaninen, ca. 30 Min. in Wasser einlegen, absieben und trocknen)
- 20 g Aprikosen-Konfitüre
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

- Eine kleine feuerfeste Form ausbuttern
- Die Form mit den Brotscheiben auslegen und die Sultaninen darauf verteilen.
- Milch, Rahm und Vanillestengel auskochen und abkühlen lassen.
- Eier und Zucker zusammen verquirlen und zur ausgekühlten Rahmmischung geben. Vorsichtig erwärmen (nicht kochen)
- Durch ein Sieb passieren und die Mischung vorsichtig in die Form giessen.
- Im auf 110 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 30 Min. backen.
- Der Pudding ist dann bereit, wenn er sich in der Mitte noch ein wenig bewegen lässt.
- Die Konfitüre zusammen mit wenig Wasser (wenn nötig) in einer kleinen Pfanne aufwärmen.
- Die Oberfläche des Bread and Butter – Puddings mit der Konfitüre bepinseln.
- Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.