

Brotpudding mit Birne und getrockneten Cranberrys

Zutaten | 4 Portionen

4	altbackene Brötchen
200 g	Milch
2	Birnen
1 TL	Zitronensaft
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
40 g	Puderzucker
125 ml	Sahne
1-2 EL	getrocknete Cranberrys

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 45 Min.

Zubereitung:

- Brötchen 15 Minuten in Milch einweichen.
- Birnen schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Die Hälfte der Flüssigkeit mit den Brötchenwürfeln, Birnen und Cranberrys vermengen.
- Die Masse in die Auflaufform füllen und mit der restlichen Flüssigkeit begießen.
- Im vorgeheizten Backofen auf etwa 45 Minuten garen. Nach 30 Minuten abdecken, damit der Pudding nicht zu dunkel wird.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 235 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
401 kcal	15,4 g	55,7 g	110,9 g	130 mg