

Rezept

Mexikanischer Brotpudding

Ein Rezept von Mexikanischer Brotpudding, am 30.06.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 2 Zimtstangen |
| 2 Nelken | 420 g Piloncillo (mex. Laden oder online; ersatzweise Rohrzucker) |
| 8 Brötchen vom Vortag | 125 g Butter |
| 100 g Walnusskerne | 100 g Erdnusskerne |
| 100 g Rosinen | 100 g Kokosraspel |

Außerdem

ofenfeste Form (45 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 35 g F, 10 g EW, 91 g KH

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und schälen. 1 l Wasser, Orangenschale, Zimtstangen, Nelken und Piloncillo in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 30 Min. erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Sirup vom Herd nehmen und die Gewürze entfernen.
2. Die Brötchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne jeweils 1 EL Butter erhitzen und die Brötchenscheiben darin portionsweise auf beiden Seiten knusprig braten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Walnusskerne grob hacken. Eine ofenfeste Form mit der Hälfte der Brötchenscheiben auslegen und diese mit der Hälfte des Piloncillo-Sirups beträufeln. Die Hälfte der restlichen Butter in kleinen Stücken darauf verteilen.
4. Die Hälfte der Walnüsse, Erdnüsse und Rosinen auf die Brötchenscheiben streuen. Die übrigen Brötchenscheiben darauflegen, mit dem restlichen Sirup beträufeln, die übrige Butter in Stückchen daraufgeben und die restlichen Nüsse und Rosinen darauf verteilen.
5. Den Auflauf im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Herausnehmen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Der Brotpudding schmeckt warm oder kalt.