

## Birne und Brioche-Pudding



Stufe 1



Zubereitungszeit: 90 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.



### Zutaten:

1 Birne(n)  
400 g Brioche  
40 g Butter, weich  
25 g Cranberry, getrocknet  
150 ml Doppelrahm  
3 Eier  
nach Geschmack Muskat,  
gerieben  
50 g + 1 TL Puderzucker  
600 ml Vollmilch (3,5%)



Rösle Backpinsel



Kaiser Brat- & Backform Classic



OXO Good Grips Handrührer



Emile Henry Gratinform Ultime oval in ton



Emile Henry Kuchen- & Auflaufform mit Wellenrand in ton



Le Creuset Bratereine in kirschrot



Kaiser XL-Ofenform Cuisine Line



Cole & Mason Wallis Muskatmühle, ungefüllt, 14,5 cm



Le Creuset Rührschüssel mit Henkel in karibik

1

Das Briochebrot in 12 Scheiben schneiden. Eine Seite jeder Scheibe mit Hilfe eines Pinsels mit etwas weicher Butter bestreichen. Jede Scheibe anschließend mit einem Messer diagonal halbieren.

2

Die reife Birne halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

3

6 Brotscheiben mit der Hälfte der Birnenscheiben auf den Boden einer großen Backform legen. Die Form sollte ca. 1.5 Liter Fassungsvermögen besitzen.

4

Die Hälfte der Cranberrys sowie frisch geriebenen Muskat aus der Mühle auf auf die Scheiben streuen.

5

Auf diese Schicht das Ganze noch einmal wiederholen mit Briochescheiben, Birnenscheiben, Cranberry und Muskat.

6

Milch, Sahne, Eier und Zucker in einer großen Schüssel verquirlen. Gießen Sie die Mischung langsam über die Brioche-Scheiben.

7

Die Scheiben vorsichtig mit einem Spachtel oder Teigschaber nach unten drücken, sodass Brot und Birnen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Ganze anschließend 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.

8

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

9

Die Backform nun in eine noch größere Backform, ein hohes Backblech oder besser noch einen Bräter stellen.  
In den Bräter kochendes Wasser gießen, sodass es bis zur Hälfte der Backform reicht.

10

Den restlichen Puderzucker über den Pudding streuen und alles für 40 bis 50 Minuten backen,

Der Pudding ist fertig, wenn das Brot stellenweise goldbraun gebacken ist, der Pudding selbst in der Mitte aber noch leicht wackelt. Für ein optimales Ergebnis ohne zu starke Bräunung können Sie in den letzten Minuten die Form mit Folie bedecken.