



Zutaten:

3 Eier
250 ml Sahne
2 ml Vanilleextrakt
5 g Zimt
2 Orange(n)
6 Hefebrötchen
40 g Butter, weich
50 g Schokolade, dunkel



GEFU Universal Quirl



Brotmesser
KochForm



WMF Messbecher
Gourmet aus Glas,
0,5 Liter



Le Creuset Aluminium-
Antihaf-Milchtopf



Le Creuset
Auflaufform Tradition,
rechteckig in
meringue



Microplane Zester-
Reibe PREMIUM
CLASSIC in zimt
orange



Le Creuset Becher in
shell pink, 0,35 l



Le Creuset großer
Kochlöffel Craft in
shell pink

1

Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft, Gas Stufe 4) vorheizen.

2

Die Schale der beiden Orangen abreiben.

3

Den Pudding zubereiten, indem Eier, Sahne, Vanilleextrakt, Zimt und Orangenabrieb miteinander verquirlt werden.

4

Die Hefebrötchen halbieren und großzügig mit Butter bestreichen.

5

Die Schokolade in kleine Stückchen brechen oder schneiden. Die Schokoladenstücken auf den Brötchenhälften verteilen und wieder zusammensetzen.

6

Die Hefebrötchen in eine rechteckige Auflaufform 26 cm setzen.

7

Den Pudding um die Brötchen gießen und 45–50 Minuten backen, bis der Pudding in der Mitte und goldfarben ist.

Besonders gut schmeckt dazu serviertes Vanilleeis!