



Bread-and-Butter-Pudding mit Kirschen



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	200 g
Butter	60 g
Brauner Zucker	3 EL
Zimt	1 TL
Milchbrötchen	4 St.
Eier	2 St.
Milch	100 ml
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In einer Schüssel weiche Butter, 1 EL Zucker und Zimt verrühren. Brötchen längs in je 3–4 Scheiben schneiden und mit der Zimtbutter bestreichen.
2. 4 kleine Auflaufformen mit Butter ausstreichen. Brot und Kirschen in die Förmchen schichten.
3. In einer Schüssel Eier, Milch, Sahne und übrigen Zucker verrühren. Über die Brötchenscheiben gießen und 5 Min. stehen lassen. Anschließend im Backofen ca. 25 Min. backen. Heiß oder leicht abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	387 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g