



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

OSTERPUDDING MIT HEFEBRÖTCHEN



HAUPTZUTAT
Milch

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 1 Stunde

PORTIONEN
6

ZUTATEN

- 3 Eier, Größe L
- 250 ml Sahne
- 2 ml Vanilleextrakt
- 5 g Zimt
- Abrieb von 2 Orangen
- 6 Hefebrötchen
- 40 g weiche Butter
- 50 g dunkle Schokoladenstückchen
- Vanilleeis zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft, Gas Stufe 4) vorheizen.
- 2) Den Pudding zubereiten, indem Eier, Sahne, Vanilleextrakt, Zimt und Orangenabrieb miteinander verquirlt werden.
- 3) Die Hefebrötchen halbieren und großzügig mit Butter bestreichen. Mit Schokoladenstücken belegen und wieder zusammensetzen und in eine rechteckige Auflaufform 26 cm von Le Creuset setzen.
- 4) Den Pudding um die Brötchen gießen und 45–50 Minuten backen, bis der Pudding in der Mitte und goldbraun ist.
- 5) Warm mit Vanilleeis servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com