

Brotpudding mit Rhabarber

Das benötigt Ihr für eine mittelgroße Auflaufform (15 x 20 cm) - das reicht für mindestens 4 Portionen

300 g helles Dinkelbrot vom Vortag (alternativ kann man auch jedes andere helle Brot oder Toastbrot verwenden)

500 g Rhabarber (4 dicke Stangen)

70 g Rohrohrzucker

50 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 EL Butter für die Form

100 g Erdbeeren

100 ml Sahne

150 ml Milch

5 Eier (M)

1 TL Schalenabrieb von der Bio-Orange

2 Bio-Bourbon-Vanillezucker

So wird's gemacht:

- Das Brot am besten bereits einige Stunden zuvor in grobe Würfel schneiden und komplett trocknen lassen.
- Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Die schönen Rhabarberstangen waschen, Enden und alle Blattansätze abschneiden und sie dann in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit Zucker und Orangensaft landen sie nun in einem Topf. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel in wenigen Minuten bissfest garen, der Rhabarber sollte nicht komplett zerfallen! Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen.
Tipp: Aus dem abgekühlten Saft kann man zusammen mit Mineralwasser eine Schorle mixen.
- Die Rhabarberstücke mischst du nun mit den getrockneten Brotwürfeln, rund 10 Minuten sollte alles durchziehen.
- Derweil die Auflaufform einfetten.
- Die leckeren Erdbeeren waschen, trocken tupfen und den grünen Stilansatz ausschneiden. Große Exemplare halbieren.
- Und es ist auch noch genug Zeit, um die Sahne mit Milch, Eiern, Schalenabrieb und Vanillezucker aufzuschlagen.
- Die Rhabarber-Brot-Masse sowie die Erdbeeren in der Auflaufform verteilen und die Sahne-Mischung gut darüber verteilen.
- Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen.
- Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen, etwas Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis passen auch richtig gut.