

pudding mit Orangenblütenwasser

Wenn ihr süßes, altbackenes Brot übrig habt, verwandelt es in ein perfektes, gemütliches Wochenendfrühstück – einen Pudding aus altbackener Challah mit Orangenblütenwasser. Unser Rezept ist ein tolles Beispiel dafür, wie man aus wenigen Zutaten etwas Leckeres zaubern kann! Nutzt also das trockene Brot, um eine einfache, aber dennoch schmackhafte Mahlzeit zuzubereiten. Sobald ihr unseren Pudding probiert habt, werdet ihr immer wieder darauf zurückkommen.

ZUTATEN

Altes Brot: Challa, ein paar Brioches oder Croissants

4-5 Eier

1 Tasse Schlagsahne

1 Tasse Milch

2 Esslöffel Orangenblütenwasser

Schale von ½ Orange

⅓ Tasse Zucker

Zimt (optional)



Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. In der Zwischenzeit alle Zutaten (außer dem Brot) in einer Schüssel vermischen. Das alte Brot in größere Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben, dann die Mischung über das Brot gießen. Alles etwa 45 Minuten backen. Der fertige Pudding kann zusätzlich mit Zimt bestreut werden.