

**Kochen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 23.09.2021**

**Brotpudding mit Äpfeln**

**Für 4-6 Portionen**

**Zutaten:**

**Für den Pudding:**

3 EL Rosinen  
 2 EL Rum (ersatzweise Apfelsaft)  
 1 EL Wasser  
 4 Eier (Größe M)  
 500 ml Milch  
 35 g Zucker  
 1 TL Vanillezucker  
 1 Prise Salz  
 5 mittelgroße Äpfel  
 1 Prise Zimt  
 250 g altbackener Hefezopf

**Außerdem:**

1 Auflaufform  
 1 TL Butter für die Form  
 etwas Puderzucker



**Zubereitung:**

1. Die Rosinen mit Rum sowie Wasser in eine Schüssel geben und zugedeckt ca. 10 Minuten marinieren lassen.
2. Die Eier mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel gut verquirlen. Die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Äpfel mit den Rum-Rosinen mischen und mit etwas Zimt würzen.
3. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Den Hefezopf in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Hefezopfscheiben in der Eiermilch tränken und mit den Äpfeln im Wechsel in die Auflaufform schichten. Die übrige Eiermilch über dem Brotpudding verteilen.
5. Den Brotpudding im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter 5–10 Minuten abkühlen lassen. Den Brotpudding mit etwas Puderzucker bestäuben und warm servieren.

**Unser Tipp:** Statt altbackenen Hefezopf können Sie auch altbackenes Weißbrot oder Brötchen verwenden. In diesem Fall würden wir die Zuckermenge auf 75g erhöhen.