

# Rezept der Woche

Bread & Butter Puddings sind eine Spezialität aus England und können in etwa mit unserem Scheiterhaufen verglichen werden. Sie werden entweder mit Schokolade, mit verschiedenen Früchten, oder beidem hergestellt. Diese Woche möchte ich Ihnen eine köstliche Variation mit Orangen und Schokolade vorstellen.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Bread & Butter Pudding mit Orangen und Milkschokolade

### Zutaten:

4 Stück Rosinenbrötle  
(in Scheiben geschnitten)

### Guss:

100 g Milkschokolade  
300 g Sahne  
80 g Zucker  
50 g Butter  
3 Stk. Eier  
250 g Orangen geschält  
in Scheiben geschnitten  
ger. Orangenschale

- Feuerfeste Form ausbuttern
- Schokolade gestückelt, Sahne, Zucker, Butter, Orangenschale auf einem Wasserbad erwärmen und mischen
- Die gut verrührten Eier in die Mischung geben
- Ein wenig Guss in die Form einfüllen und die Rosinenbrötelscheiben einschichten
- Vorgang wiederholen, die Orangenscheiben in der obersten Schicht verteilen und mit dem restlichen Guss auffüllen

**Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca 50 min backen.**

### Tipp:

Noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren



**SCHNELL**

*Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch*

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch  
Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc