

Blueberry – Breadpudding

Zutaten:

- 2 Toastbrote (würfeln 1cm Stücke)
- 10 Eier
- 0,5 L Sahne
- 0,5 L Milch (1,5%)
- 300 gr. brauner Zucker
- 2 TL Kardamon
- 60 ml Rum
- 500 gr. Blaubeeren
- 250 gr. Butter, zerlassen
- 1 Päckchen Vanillepulver
- 1 TL Zimt
- Vanillesauce

Zubereitung:

Sahne, Milch, Rum Kardamon, Butter, Vanillepulver, Eier, Zimt und Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Die Toastbrotwürfel dazu geben, und unterheben.

Das Ganze dann für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Nun die Blaubeeren hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Die komplette Masse in einen mit Backpapier ausgelegten **Dutch Oven** geben mit Zucker bestreuen (nach Geschmack) und ca. 40 Minuten bei ungefähr 160 Grad backen.

Eine Portion auf Teller anrichten, mit Vanillesauce garnieren. Fertig!

Für den Dutch Oven:

Die 160 Grad erreicht man am besten, wenn man 16 Briкетts oben auf den Deckel und 8 unter den **Dutch Oven** legt.

Guten Appetit