



## Zoete broodpudding met peer en bacon

met rozijnen en vanilleroom



20-30min



2 personen

Vandaag geven we dit klassieke Britse dessert een kleine make-over. We stoppen 'm sowieso lekker vol met zoete peren, maar de topping van zoute bacon en zoete ahornsiroop maakt natuurlijk pas écht het verschil. Om het geheel in balans te brengen serveer je er heerlijke vanillecrème-fraîche bij.



### Wat je van ons krijgt

- 2 baguettes <sup>1</sup>
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 1 pakje volle melk <sup>7</sup>
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 peer
- 1 zakje rozijnen <sup>12</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1x gerookt spek
- 1 kuipje ahornsiroop

### Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- suiker
- plantaardige olie

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine koekenpan
- garde of staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1014kcal, vet 45.4g, koolhydraten 121.0g, eiwit 29.1g



#### 1. Brot schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Baguettebrötchen** zuerst in ca. 2cm dicke Scheiben, dann in ca. 2cm kleine Würfel schneiden.



#### 2. Guss vorbereiten

Die **Eier** mit der **Milch**, der **1/2 des Vanillezuckers** und 1-2EL Zucker verquirlen.



#### 3. Birne schneiden

Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



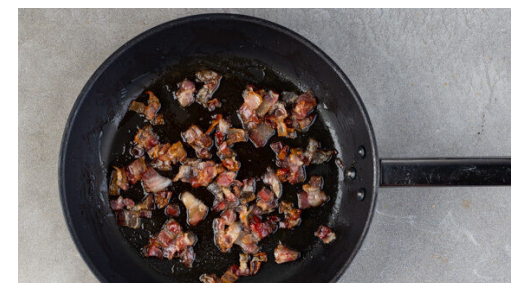
#### 4. Brotpudding backen

Die **Brötchenwürfel**, die **Birnen** und die **Rosinen** mit dem **Eier-Milch-Guss** vermengen. Eine Auflaufform dünn mit ca. 1EL Butter fetten und mit 1-2EL Zucker ausstreuen, dann die **Brötchenmasse** gleichmäßig in der Form verteilen und 15-20Min. im Ofen knusprig backen.



#### 5. Vanillecreme anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **restlichen Vanillezucker** verrühren.



#### 6. Speck braten

Die **1/2 der Baconscheiben oder mehr nach Geschmack** in Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1-2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. knusprig braten. Mit dem **Ahornsirup** ablöschen und den **Speck** auf dem **Brotpudding** verteilen. Den **Brotpudding** mit der **Vanillecreme** anrichten, mit dem **Ahorn-Bratsud** aus der Pfanne beträufeln und servieren.