

Englischer Brotpudding

Zutaten :
(für 6 Personen)

150 g Brioche, Hefezopf oder Stuten
100 g Bitterschokolade
3 Eier
2 EL Zucker
300 ml Milch
Butter für die Förmchen

6 Portions-Soufflé-Förmchen

Zubereitung:

Die Förmchen großzügig buttern.

Den Stuten in kleine Stücke zupfen.

Die Schokolade grob raspeln oder mit einem großen Messer in kleine Stücke schneiden/bröseln.

Stuten und Schokolade im Wechsel in die Förmchen füllen.

Eier, Zucker und Milch verrühren und langsam darüber verteilen.

Ca. 20 Minuten ziehen lassen, den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 EL Butter in Flöckchen auf die Förmchen verteilen, dann im Ofen bei 160 °C Umluft goldbraun backen.

Das Soufflé sollte eigentlich sofort aus dem Ofen auf den Tisch kommen, da es leicht zusammenfällt – es schmeckt jedoch auch warm oder kalt!