

# *kulinarische Reise durch Deutschland*

*Guten Appetit!*

Brotpudding mit  
Weinschaumcreme



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Brotpudding mit Weinschaumcreme*

## *Zutaten für 4 Personen:*

250 g Schwarzbrot, 250 ml Rotwein, 100 g Rosinen, 50 g Korinthen, 6 Eier, 125 g Puderzucker, 60 g Butter, 1 TL Zimt, 100 g Mandelstifte, 1 Prise Salz, Butter und Semmelbrösel für die Form

für die Weinschaumcreme:

250 ml Weißwein, 1 Ei, 2 Eigelb, 20 g Zucker, Saft einer ½ Limette, 10 g Stärke

## *Zubereitung:*

Brotpudding:

1. Das Schwarzbrot fein zerkrümeln und im Rotwein 20 Minuten quellen lassen. Die Rosinen und Korinthen in etwas heißem Wasser einweichen.
2. Das Eigelb mit dem Puderzucker und der Butter schaumig schlagen, dann den Zimt einrühren. Die Mandelstifte und das Schwarzbrot untermischen. Die Rosinen und Korinthen abtropfen und ebenfalls hinzugeben.
3. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Brotmasse heben. Eine verschließbare Kastenform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
4. Die Masse in die Kastenform einfüllen, die Form verschließen und 1 Stunde im Wasserbad kochen. Die Kastenform weitere 20 Minuten ruhen lassen, damit der Pudding fest wird.

Weinschaumcreme:

1. Den Wein mit der Stärke verrühren.
2. Die Eigelbe und das Ei mit dem Zucker und dem Limettensaft aufschlagen. Wein hinzugeben und über Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse dick geworden ist.
3. Den Pudding stürzen, in Scheiben schneiden und mit der Weinschaumcreme servieren.