



Englischer Pudding mit Aprikosen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, ein schneller, warmer Auflauf für die ganze Familie

Zutaten

- 8 Stück getrocknete Soft-Aprikosen, klein gewürfelt
- 100 g Biskuitboden in Würfeln, ev. fertig gekauft
- 3 El Rosinen in 2 El Rum eingeweicht
- 250 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 2 El Zucker
- Etwas flüssige Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitung:

Schritt2

Eine ausreichend große Auflaufform oder feuerfeste Portions-Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

Schritt3

Den Backofen etwa 1 Stunde vor dem Servieren auf 150 ° C vor heizen und das tiefe Backblech mit 1 l kochendem Wasser füllen.

Schritt4

Die gewürfelten Aprikosen zu den Rumrosinen geben, durch ziehen lassen.

Schritt5

Kurz vor dem Einfüllen mit den Biskuitwürfeln mischen.

Schritt6

Die Masse:

Schritt7

Die Vanilleschote aufschneiden, auskratzen, mit der Schote zu der Milch, dem Zucker und den Eiern geben. Auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eier gut "aus garen", Vanilleschote wieder entfernen, Masse etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Mit den Aprikosen und Rosinen mischen, in die Förmchen, geben aufstoßen und mit Alufolie verschließen.

Schritt9

Schritt10

Nebeneinander auf das Wasser gefüllte Backblech stellen und auf der untersten Schiene ca. 55 min. backen, garen.

Schritt11

Mit leichtem Fingerdruck prüfen, es sollte sich fest anfühlen. Bei geöffneter Ofentür 5 min. "ausruhen" lassen, dann auf vor gewärmte Dessertteller stürzen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Dazu schmeckt ein Weinschaum-Sabayone oder Erdbeer- bzw. Himbeermark

Rezeptart: Soufflè-Aufläufe **Tags:** einfach gemacht, für die ganze familie, klassiker, schnell gemacht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)344
- Fett (g)9
- KH (g)49
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/englischer-pudding-mit-aprikosen/>