



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# Brotpudding mit Kürbis

## Ingrediënten

- 1/2 kleiner Kürbis
- 1,5 dl Orangensaft
- 100 g (altes) Vollkornbrot ohne Kruste
- 75 g Amanprana Kokosblütenzucker (Palmzucker)
- 1 Ei
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Rosinen
- 1 Vanillestökchen
- 50 g Spekulatius
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Natives Kokosöl, Amanprana

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

8 personen

### Moeilijkheid:

### Vorbereidingstijd:

minuten

### Bereidingstijd:

45 minuten

### Totale bereiding:

45 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van brotpudding mit kürbis

## Bereiding

1. Den halben Kürbis ohne Kerne während 7 Minuten in de Mikrowelle stellen, mit der Schnittfläche nach unten. Gar dämpfen ist auch möglich.
2. Den Kürbis abkühlen lassen und 200g gares Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen.
3. Das Fruchtfleisch mit dem Orangensaft mixen.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Das Brot in Stückchen schneiden und den gemixten Kürbis, Zucker und das Ei hinzufügen.
6. Die Mischung kurz mixen, damit die großen Brotstücke zerkrümelt werden.
7. Die Aprikosen in kleine Stückchen schneiden. Das Vanillestöckchen offen schneiden und das Mark heraus kratzen. Die Spekulatius zerkleinern. Alle Zutaten zum Brot hinzufügen, zusammen mit den Rosinen und dem Zimt.
8. Die Mischung in eine eingefettete (Kokosöl) Ofenschale geben und den Brotpudding während 35 Minuten backen.

- Vegetarier