

Breadpudding mit Bourbon-Creme

Zutaten für 8 Personen

2 EL	Rosinen		
6 EL	Bourbon, (z. B. Bulleit Bourbon; im Internet erhältlich)		
250 g	Butterhörnchen		
1	Vanilleschote	400 g	Ananas
80 g	Pekannüsse	150 g	Crème double
4	Eier	3 TL	Limettensaft
100 g	Zucker	1 TL	Limettenschale
250 ml	Schlagsahne	1 EL	Butter
1 TL	gemahlener Zimt		
Salz, Muskat			
6 EL	brauner Zucker		

Zubereitung

- Rosinen und **5 EL Bourbon** in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Bourbon vollständig verdampft ist. Abkühlen lassen.
- Butterhörnchen quer in dünne Scheiben schneiden.
- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Pekannüsse grob hacken. Eier trennen und das Eiweiß kaltstellen.
- Eigelbe mit **80 g Zucker** schaumig schlagen. Sahne zugeben und gut unterrühren.
- Vanillemark, den Zimt, 1 Prise Salz, Rosinen und Pekannüsse zugeben und mit Muskat würzen.
- Die Butterhörnchen unterheben und 20 Minuten ziehen lassen.
- Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Hörnchenmasse heben.
- 8 ofenfeste Förmchen (8 cm Ø, 150 ml Inhalt) mit Butter einfetten und mit je 1/2 EL braunem Zucker austreuen.
- Die Hörnchenmasse in die Formen füllen. Die Formen in eine etwas größere Auflaufform stellen, diese 5 cm hoch mit heißem Wasser auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten garen.
- Inzwischen die Enden von der Ananas abschneiden. Ananas großzügig schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden.
- **Für die Bourbon-Creme** Crème double mit dem restlichen braunen Zucker steif schlagen.
- Mit dem restlichen Bourbon, restlichen Zimt, Limettensaft und -schale abschmecken und kaltstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Ananaswürfel darin 1 Minute bei starker Hitze braten, aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.
- Förmchen aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form stürzen. Breadpudding noch warm mit der Bourbon-Creme und den Ananaswürfeln servieren.