



# Walnuss-Panettone-Brotauflauf



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 720 kcal / 3020 kJ  
Eiweiß: 13 g Fett: 41 g  
Kohlenhydrate: 73 g

## Zubereitungszeit:

1 Stunde 15 Minuten

## Zubereitung:

1. Panettone in Scheiben schneiden. Dann mit Butter und Konfitüre bestreichen. Brotscheiben dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten. Zwischendurch mit Walnüssen und Cranberries bestreuen.
2. Milch, Creme double, Eier, Zimt und 40 g Zucker verrühren und über die Panettone-scheiben gießen. 15-20 Minuten stehen lassen.
3. Pudding mit restlichem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 170 °C/ Umluft: 150 °C) 40-45 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten für 6 Portionen :

500 g Panettone  
50 g weiche Butter  
3 EL Konfitüre  
100 g kalifornische Walnüsse  
50 g getrocknete Cranberries  
350 ml Milch  
100 g Creme double  
3 Eier (Gew.-Kl. M)  
1 TL Zimt  
50 g Zucker  
Fett für die Form