

ケーキのようなブレッドプディング

パンを細切れにしてカスタード液に浸し、ジャムをたっぷり乗せてオーブンでこんがり焼くと、元の材料がパンとは思えないケーキのようなしっとりデザートになります。熱々でも冷めても美味しい。おやつにも、朝食やランチにも。

<材料>

トースト用パン 5～6枚(端切れや種類の違うパンが混ざってもOK)

ミルク 3カップ

クリーム 1/2 カップ

卵 4個

ブラウンシュガー 1カップ

バニラエッセンス 少々

ジャム (アプrikottがベスト、ラズベリージャムやイチゴジャムを混ぜてもOK)

バター または マーガリン

ドライフルーツ、サルタナ(干し白ブドウ)やチョコチップを散らしてもOK

<作り方>

- 1 カスタード液を作る。ボウルに卵4個を溶き、ブラウンシュガー、ミルク、クリームを入れてよく混ぜ、バニラエッセンスを香りづけに加える。
- 2 深さのある耐熱容器の内側全体に、バターまたはマーガリンを薄く塗る。細かく切ったパンを容器の中に重ね

て敷き詰める。間にドライフルーツやサルタナ、チョコチップなどを散らす。

- 3 トースト片の層が完全にヒタヒタに浸かるように、カスタード液を注ぎ、空気が入らないようにクリンラップをピッタリとかぶせる。
- 4 冷蔵庫で3時間以上冷やし、カスタード液を十分染み込ませる。
- 5 オーブンを180℃に予熱。冷蔵庫から容器を取り出し、オーブントレーの上に乘せて、25分焼く。
- 6 一旦オーブンから出し、膨れあがったトースト片の上にまんべんなくジャムを塗る。トースト片の隙間にもしっかりジャムを塗りこむ。アルミホイルを被せて、さらに180℃で20分焼いて出来上がり。

