

# Omas Brotpudding



Oma wusste immer schon aus allem etwas Köstliches zu zaubern und hat niemals etwas weggeschmissen. Aus dieser Philosophie heraus hat sie den Brotpudding kreiert.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- ca. 300 g Brot, altbacken (5 Brötchen)
- 75 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 350 ml Vollmilch
- 4 Eier
- 50 g Rohrohrzucker
- 2 EL Rosinen
- 1 TL Butter
- Marmelade

## Auf einen Blick



Nachtisch



Zeit: 15 Minuten

Mit Kind: 15 Minuten

Einweichzeit: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten



Allergene: Gluten, Milch, Ei

## So geht's

1. Brot in haselnussgroße Würfel schneiden und mit den Haselnüssen, dem Vanillezucker und dem Zimt in einer großen Schüssel vermischen.
2. Milch, Eier und Zucker verquirlen, mit den Rosinen und der Brotmischung verrühren und 15 Minuten einweichen lassen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine Kastenform mit der Butter einfetten, die Brotmischung hineinfüllen und glattstreichen. Für 40 Minuten backen, 10 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen, zum Servieren in Scheiben schneiden.
5. Den Brotpudding mit der Marmelade genießen.

Anstelle des Brotes könnt Ihr weiße Brötchen, Croissants, Milchbrötchen, Vollkornbrot, Vollkorntoast etc. verwenden. Brotpudding ist ideal zur Verwertung von Brotresten. Im Kühlschrank hält er sich 3-4 Tage lang und schmeckt frisch getoastet immer wieder lecker.