

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Bread and Butter Pudding

### Zutaten

50g weiche Butter

10 Scheiben weiches Weißbrot

50g Rosinen / Sultaninen

¼ TL frisch geriebene Muskatnuss

¼ TL Zimt

350 ml Milch

50 ml Sahne

2 große Eier

25g Zucker

Das Mark aus einer Vanilleschote oder Vanilleextrakt.

### Zubereitung

Den Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Eine Auflaufform mit ca. 1 Liter Fassungsvermögen mit ein wenig Butter einfetten.

Das Weißbrot mit der weichen Butter bestreichen und vierteln (2 Dreiecke und daraus je zwei weitere Dreiecke).

Die Auflaufform mit den gebutterten Dreiecken so auslegen, dass die Dreiecke sich an den Ecken überlagern. Die Butterseite zeigt nach oben.

Darüber gleichmäßig die Hälfte der Rosinen oder Sultaninen streuen und mit ein wenig Muskatnuss und Zimt würzen. Wiederholen Sie diese Schicht noch einmal oder mehrmals, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt kommen die restlichen Rosinen obenauf.

Die Milch mit der Sahne vorsichtig erhitzen – nicht kochen.

Die Eier in eine große Schüssel schlagen und mit 3/4 vom Zucker und dem Vanillemark schaumig aufschlagen. Dann die warme Milch über die Eier gießen. Dabei immer weiter schlagen, damit das Ei nicht gerinnt.

Die Eier-Milchmischung über die Brotscheiben gießen und mit der Hand vorsichtig die Oberfläche in die Flüssigkeit drücken. Dann den restlichen Zucker auf die Oberfläche streuen und das Ganze 30 Minuten ruhen lassen.

Den Pudding 40 bis 45 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Pudding gut aufgegangen ist.

Den Bread and Butter Pudding kann man sehr gut mit Beeren variieren oder auch mit diversen Konfitüren servieren.