

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Zwiebackpudding

Zutaten

3 Eier

125 g Zucker

750 ml Milch

1 Tütchen Vanillezucker

400 g Zwieback

100 g Kokosraspel oder

200 g Äpfel, geschält und in feine Scheiben geschnitten + 50 g Rosinen

Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Die Puddingform gut einfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken.

Den Zwieback in kleine Stücke brechen und in Lagen, wahlweise mit Kokosraspel oder der Apfel-Rosinenmischung in die Form einfüllen. Sie sollte nicht mehr als bis zu 3/4 der Höhe gefüllt werden.

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und der Milch gut verrühren, über den Zwieback (mit Zutaten) gießen und etwas einziehen lassen.

Die Form mit dem Deckel verschließen und in einen Topf mit kochendem Wasser setzen.

Kochzeit: 1 ¼ Stunden

Mit Vanillesauce servieren.