

Bread and Butter Pudding

für 10 Personen

6 lt Milch
100g Zucker
5 Eier
1 Vanillestengel
300gr Zwieback oder
getoastetes Weissbrot
50 gr Rosinen
Puderzucker zum Bestreuen

Die Milch mit dem Vanillestengel aufkochen.

Die Eier und den Zucker tüchtig verrühren.

Die Milch ohne den Stengel nach und nach beigeben.

Die Masse in die beschichtete Form giessen.

Den Pudding eine halbe Stunde bei 180 C° im Ofen backen.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

In Stücke schneiden und servieren.

