

Brotpudding		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und eine Auflaufform vorbereiten.. • Weißbrot in Scheiben schneiden oder mit den Händen grob zerkleinern. Brot in die Form geben und die Rosinen darüber streuen. • Milch in einem Topf erwärmen, (nicht zum Kochen bringen), Puddingpulver und Zucker einrühren. Über das Brot in die Auflaufform gießen und im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. 		Zutaten für 4 Portionen: 600 g altes Weißbrot 500 ml Milch 2 Packungen Vanillepuddingpulver 200 g Rosinen 150 g Zucker
Arbeitszeit: ca. 10 Min. Kochzeit: ca. 20 Minuten		

