



## FLÄMISCHER BROTPUDDING

### Zutaten:

300g Weißbrot  
0,5l lauwarme Vollmilch  
200g Zucker  
5 Eier  
1 EL Vanille-Puddingpulver  
1 Prise gemahlene Zimt  
100g Rosinen, Korinthen oder Sultanien

### Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Zucker erhitzen und den Zimt darunter mischen. Alles abkühlen lassen. Das Brot in eine große Schüssel bröckeln und die Milch zufügen. Quellen lassen und mit der Gabel bzw. den Händen zerdrücken. Die Eier, das Puddingpulver und die Rosinen in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Eine Auflaufform gut ausfetten und die Mischung hinein geben. Im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.