

# Brotpudding

Der Brotpudding ist eine köstliche Süßspeise. Er wird einfach und schnell mit wenig Zutaten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

300 g	altes Weißbrot (oder Semmeln)
250 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 g	<a href="#">Rosinen</a>
75 g	Zucker

## Zubereitung

1. Für den **Brotpudding** den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform vorbereiten. Weißbrot in Scheiben schneiden oder mit den Händen grob zerkleinern. Brot in die Form geben und die Rosinen darüber streuen.
2. Milch in einen Topf erwärmen, (nicht zum Kochen bringen) Puddingpulver und Zucker einrühren. Über das Brot in die Auflaufform gießen und im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Egal ob Semmeln vom Vortag, Milchbrot oder Hefezopf, der Brotpudding schmeckt mit jeder Zutat köstlich. Den süßen Auflauf zusätzlich noch mit Staubzucker und Zimtpulver bestäuben.