

Omas Zwetschken-Brotpudding

Wer gerne süße Aufläufe mag, der sollte sich das Rezept von Omas Zwetschken-Brotpudding auf keinen Fall entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| |
|---|
| 2 Stk. Semmmeln (altbacken) |
| 10 Stk. Zwetschken (oder nach Belieben) |
| 2 EL Zucker |
| 1 TL Zimt |
| 2 Stk. Eier |
| 400 ml Milch |
| 3 EL Semmelbrösel |
| 50 g Butter |
| 1 Packung Vanillezucker |

Zubereitung

1. Für **Omas Zwetschken-Brotpudding** die beiden altbackenen Semmeln in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) legen.
2. Dann die Zwetschken waschen, der Länge nach halbieren, entsteinen und nach Belieben zwischen die Semmelscheiben stecken. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 160 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Nun die Eier mit der Milch, dem Zucker und dem Zimt verschlagen.

4. Die Eiermilch anschließend über die Semmeln gießen.
5. Danach den Auflauf mit ca. 2 – 3 EL Semmelbröseln und nach Belieben Vanillezucker bestreuen.
6. Letztendlich die Butter in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig über den Auflauf verteilen. Der Brotpudding sollte nun im Ofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zu Omas Zwetschken-Brotpudding passt hervorragend eine Vanillesauce.