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.	Semmeln (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.