

Zwiebackpudding

250 g Zwieback
90 g Zucker
60 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Mandeln
6 Eier
375 ml Milch
abgeriebene Zitronenschale
Zimt

Zubereitung:

Zwieback zerbröckeln, die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die Milch, abgeriebene Zitronenschale und etwas Zimt begeben. Eine Puddingform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Anschließend gibt man schichtweise den zerkleinerten Zwieback, die Korinthen, Rosinen und Mandeln in die Form. Der Pudding wird mit der Eigelbmasse übergossen, dann lässt man ihn ca. eine Stunde weichen und kocht ihn langsam ca. 1,5 Stunden im Wasserbad. Meine Servierempfehlung dazu: Wein – Obst oder Schokosauce

Mhhhhh, köstlich...