

# Brot- pudding



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne (K)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillinzucker
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 450 g Hefezopf vom Osterfest
- 100 g BIO SONNE Honig
- 30 g ARDILLA Mandeln
- 250 ml LANDFEIN Milch
- 2 EL LANDFEIN Butter (K)
- 1 Prise Salz
- 
- Obst nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Den Hefezopf in mundgerechte Stücke schneiden und in eine mit Butter gefettete Auflaufform verteilen.
2. Außerdem die Mandeln grob hacken oder mit der Küchenmaschine fein hobeln.
3. Die übrigen Zutaten (bis auf die Nüsse und Zitrone) gleichmäßig verrühren, bis sich der Honig vollständig in der Flüssigkeit aufgelöst hat.
4. Dann alles mit dem Abrieb der Zitrone und einigen Spritzern Zitronensaft verfeinern.
5. Die Mischung über den vorbereiteten Hefezopf verteilen und alles mit den Mandeln bestreuen – danach noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
7. Den Brotpudding für 30–35 goldbraun backen – im Anschluss kurz abkühlen lassen und mit etwas Obst servieren.