

## NACHHALTIGE MITTAGSSNACKS - REZEPT

### ENGLISH BREADPUDDING

(CA. 8-10 PORTIONEN)

500 - 600 g	altbackenes Brot / Brötchen, das, was vom Vortag übrig ist
ca. 500 ml	Milch oder Pflanzendrink
2	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Jodsalz
ca. 300 g	Obst nach Saison und Verfügbarkeit (Äpfel, Kirschen, Birnen, Beeren, Pflaumen, etc.)
optional 50 g	dunkle Schokolade aus fairem Handel, gehackt
optional 100 g	Nüsse oder Rosinen
optional 1 TL	Gewürze (Zimt, Vanille, Kardamom, etc.)

#### So wird's gemacht:

Brotreste grob in Stücke schneiden. Milch (oder Pflanzendrink), Eier, Zucker, Salz und gegebenenfalls Gewürze nach Geschmack verrühren. Obst waschen, entkernen und nach Gusto zerkleinern; mit dem Brot und der Milchmischung (sowie ggf. Nüssen, Rosinen, etc.) in einer Schüssel vermengen.

In ein eingefettetes halbes GN-Blech oder eine ca. 30 cm große Auflaufform füllen und bei 180°C ca. 45 - 55 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

#### Tipps:

- Eine gute Möglichkeit trockene Brotreste zu verwerten.
- In einer Dose im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.
- Sehr wandelbares Rezept – je nach Saison und Resteverfügbarkeit kann das Obst das ganze Jahr über variiert werden.