

## **Brotpudding**

125 gr. Butter

1 Baguette oder schon harte Brötchen

300 gr. Rosinen (müssen nicht sein)

7 Eier

200 gr. Zucker

650 ml Milch

1 Becher Sahne

etwas Aprikosenmarmelade

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Butter bestreichen. Rosinen, Eier, Zucker, Milch und Sahne miteinander vermengen. Ein Viertel der Mischung auf ein Backblech gießen und dann die Brotscheiben darauf schichten. Den Rest der Mischung auf die Scheiben gießen. Anschließend in den Backofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen. Nach der Backzeit noch heiß mit Marmelade überstreichen.

Guten Appetit