

Dauer: Schnell

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Gruber

Zutaten

1 L	Milch
0,5 L	Bier
37 G	Puddingpulver Vanille
3 EL	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
1 TL	Zimt
2	Eier (wahlweise)
4	Scheiben Milchbrot oder Biskotten

Zubereitung

1. Von der Milch ca. 1/8 L zum Auflösen des Puddingpulvers entnehmen.
2. Restliche Milch zum Kochen bringen, Pudding-Milch einmengen und kurz zum Kochen bringen.
3. Bier in einem Topf erwärmen (nicht zu heiß werden lassen), Zucker, Zimt und Vanillezucker einrühren.
4. Bier in die Puddingmilch einmengen, kurz aufkochen lassen.
5. Wahlweiße kann man auch 2 verquirlte Eier beigeben, dann ist das ganze noch sättigender.
6. Dazu serviert man Milchbrot oder Biskotten, eventuell Weißbrot oder Biskuit.

Dieses Rezept wurde von Rosina Gruber im Rahmen eines Gewinnspiels auf Salzburg schmeckt eingereicht – vielen Dank für die köstliche Inspiration!

Dieses Gericht gab es im Pongau früher bei den Bauern meistens Samstagabend mit frischem Milchbrot als Abendessen.