



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. Wahlweise kann man auch 2 verquirlte Eier begeben, 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.