

# Zuckerbrot-Pudding

## Für zwei Personen

1 holländisches Zuckerbrot	2 Eigelb	2 EL Zucker
30 g Vanillezucker	50 ml Milch	75 ml Sahne
1 Vanilleschote	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad erhitzen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen, bis es eine leicht gelbe Farbe hat, dann unter Rühren die Milch und die Sahne unterheben. Die Sahnemischung über das Brot geben und fest andrücken. Das Ganze 20 Minuten goldbraun backen und am Ende mit Puderzucker bestreuen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Sahne aufschlagen und das Mark der Vanilleschote und dem Vanillezucker zufügen, bis die Sahne leicht cremig ist. Den Zuckerbrotpudding auf Tellern anrichten und die Vanillesahne separat dazu servieren.

Han Lohman am 07. August 2014