

## REZEPT: Brotpudding mit Eierlikör

### Zutaten für 4 Portionen:

6 Scheiben (alter) Reindling (oder Striezel)

100ml Milch

50ml Toni's Eierlikör

2 Eier

ggf. Zucker (da der Reindling sowieso sehr süß ist, habe ich keinen weiteren Zucker dazu gegeben)

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

2. Reindling in mittelgroße Stücke teilen und in einer oder mehreren kleinen Ofenformen verteilen.

3. Eier mit Milch und Eierlikör verrühren und gleichmäßig über die kleinen "Brotstückchen" in der Form gießen. Die Brotstücke sollen mit der Flüssigkeit gut bedeckt sein, aber nicht komplett.

4. Die befüllten Formen ins Backrohr geben und etwa 15 Minuten goldgelb backen und warm genießen.

*Wer möchte kann auch Nüsse, Rosinen, Zimt, Kakao, eventuell Apfelstücke oder Ähnliches dazu geben, dann geht aber der Geschmack des Eierlikörs unter ;)*

Resteverwertung deluxe würde ich sagen ;) Schmeckt wirklich unglaublich flaumig und einfach nur sososo gut!!

