

Brotpudding (Harry Potter)

Zutaten

- 450g Vanille-Eiscreme
- 2 Eier
- 400g Milchbrötchen
- 1 Prise Salz
- Karamellsoße

Zubereitung

- Vanille-Eiscreme in eine Schüssel geben und dort schmelzen lassen
- In einer kleinen Schüssel Eier verquirlen und zu der Eiscreme geben
- Kleine Prise Salz dazugeben und alles gut miteinander vermischen
- Milchbrötchen in mundgerechte Stücke teilen und in die Schüssel geben
- Alles gut miteinander vermengen und etwa 15 Minuten einweichen lassen
- Masse in Muffinförmchen geben, die Oberseite glattstreichen und in den Ofen schieben
- Nach dem Backen großzügig mit Karamellsoße beträufeln

Backofen 180 Grad ca. 25 Minuten