

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Milch

1 Stk. Ei

2 EL Zucker

1 EL Mehl

1 Prise Salz

Oarweibl (Falscher Pudding)

Zubereitung

- In einem Topf Milch erwärmen.
- Ei, Zucker, Mehl und Salz in etwas kalter Milch anrühren.
- Anschließend in die heiße Milch einkochen.
- Etwas kochen lassen und noch heiß in die Puddingschüssel füllen.
- Erkalten lassen und mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen.

Mein persönlicher Tipp

Geschmacksrichtungen durch
karamellisierten Zucker oder durch
Zugabe von Schokolade abändern.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*