

**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

**Mein persönlicher Tipp**

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

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## 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.