

PUDDINGGUGELHUPF

von Jonas, 11 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- 600 ml Milch
- 300 g Semmeln/ Toast
- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter

WEITERE ZUTATEN:

- Kirschen
- Speisestärke

UND AUSSERDEM:

- 2 Töpfe
- Schüssel
- Gugelhupf-Form
- Messer
- Schneidebrett



So einfach geht's:

1.

Erwärme in einem Topf die **Milch**.
Zwischenzeitlich schneide die **Semmeln** in
würfeln und mische sie mit den übrigen Zutaten.

2.

Jetzt fette die Gugelhupf-Form ein.
Schütte die warme Milch über die Masse
und vermische alles gründlich.
Danach in die Form füllen und in ein
Wasserbad stellen – dazu nimmst du die
Form und einen großen Wassertopf und
stellst die Form für etwa eine Stunde in
den Topf zum Köcheln.

3.

In einem anderen Kochtopf kochst du die
Kirschen kurz auf und verdickst sie mit ein
wenig **Speisestärke**. Richte nun den
Puddinggugelhupf mit der Kirschsauce an.

„Daumen hoch für den fruchtig-frischen
Sommergenuss!“