

Köstlich backen mit altem Brot. Stopp füttern: für eine gesunde Taubenpopulation

Altes Brot-

Beeren-Pudding



Brot ^{es}ch
^{guet}für dech
ned für mech.





Altes Brot-

FÜR 4 PERSONEN

Beeren-Pudding

ZUTATEN

- 100 g getrocknete Cranberries (oder Rosinen)
- 0.5 dl Rum
- wenig heisses Wasser
- ca. 250 g altes Brot, in 2 cm Würfel geschnitten
- 3 EL Butter, geschmolzen
- 5 dl Milch
- 4 Eier, leicht geschlagen
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1 TL Zimt
- 250 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)
Heidelbeer-Konfitüre, nach Belieben
- 4 Konfitüregläser

ZUBEREITUNG

Ofen auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Wasser füllen und in den Ofen schieben.

Cranberries mit heissem Wasser und Rum übergiessen. 10 Min. stehen lassen, bis die Cranberries die Flüssigkeit aufgezogen haben und weich sind. Brotwürfel in Konfitüregläser legen, geschmolzene Butter darüber giessen. Weiche Cranberries darüber verteilen.

Milch, Eier, Zucker und Gewürze zusammen verrühren und in die Gläser giessen.

Alles während 10 Min. ruhen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgezogen hat.

Gläser in den vorgeheizten Ofen auf das mit Wasser gefüllte Backblech stellen.

30 Min. bei 250 °C backen. Danach Heidelbeeren und Konfitüre darüber verteilen. Warm oder kalt servieren.

En Guete!



Brot esch
guet für dech
ned für mech.

Zuviel Futter...

...gibt viel Kot

...macht krank

...führt zu starker Vermehrung

Weitere Tipps und Infos:

www.tauben.stadtluzern.ch

Stadt Luzern, Umweltschutz

Tel. 041 208 83 40