PORTUGIESISCHER WEIHNACHTS-BROTPUDDING

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

1	**Bio-Zitrone**
750 ml	**Wasser**
½ EL	**Butter**
½ Tasse	**Portwein**
100 ml	**Honig**
½ Tasse	**Rohrohrzucker**
25 g	**Rumrosinen** (alternativ Cranberries oder Preiselbeeren)
25 g	**gehackte Nüsse**
185 g	**ANKER G'staubter Wecken** (vom Vortag)
	Pinienkerne für die Deko

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Schale der Zitrone abreiben.
2. Wasser mit Butter, Portwein, Zitronenschale, Honig und Zucker in einem Topf aufkochen und **15 Minuten** köcheln lassen.
3. Anschließend die Rosinen und die gehackten Nüsse hinzufügen und weitere **15 Minuten** köcheln.
4. In der Zwischenzeit das Brot entrinden, in feine, kleine Würfel schneiden und etwas vom Portweinsud darüber leeren, damit es aufweicht. Der Sud sollte vom Brot gänzlich aufgesogen werden und keine Flüssigkeit stehen bleiben.
5. Die aufgeweichten Brotwürfel vorsichtig unterrühren, die Masse sollte nicht klumpen. Der Brotpudding soll so lange weiter köcheln, bis sich das Brot völlig aufgelöst hat und eine puddingartige Konsistenz entsteht.
6. Pudding in kleine Gläser füllen und mit gerösteten Pinienkernen dekoriert servieren.

TIPP

Tipps von Oma Susi: In unseren Breiten kann man die Pinienkerne und Nüsse auch noch mit gehackten, gerösteten Kürbiskernen vermengen.

Noch weihnachtlicher schmeckt es, wenn man ½ TL Lebkuchengewürz untermengt.

Wenn Kinder mit essen, einfach statt Portwein oder Rum alternativ Cranberry- oder roten Traubensaft verwenden.

Aus der Rinde am besten Croutons machen, so verwertet man das ganze Brot.