



Groter Hans (Großer Hans; auch Mehlbüdel)

300 g Brötchen oder Brotreste

3/8 l Milch

80 g Butter

80 g Zucker

2 Eier

je 100 g Mandeln, Nüsse, Rosinen,
Fett, Semmelmehl für die Form

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, dann die in der Milch eingeweichten Brötchen unterheben und Nüsse, Mandeln und Rosinen dazugeben. Puddingform (mit dem Zapfen in der Mitte) ausfetten und mit Semmelmehl austreuen, dann den Teig hineingeben und die Form gut verschließen. Im großen Topf im Wasserbad zunächst 10 Minuten bei starker Hitze ankochen, danach noch 80 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen - dabei aufpassen, daß kein Wasser in die Form dringt. Vorsichtig stürzen und mit Saftsoße servieren.

Auch eine gute Resteverwertung!

