

## Kabinettpudding

3 – 4 Milchbrötchen  
? Ltr. Milch  
5 Eier  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Rosinen  
Arrak  
Zitrone

### Zubereitung:

Die Milchbrötchen in Scheiben schneiden. Eine Puddingform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Schichtweise die Brötchen und die Rosinen einfüllen bis die Form voll ist. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, dazu gibt man die abgeriebene Zitronenschale, Milch und etwas Arrak.

Die Eigelb – Masse wird über die Brötchen gegossen. Anschließend wird der Pudding eine Stunde im Wasserbad gekocht und dann lauwarm serviert.