

Zwiebackkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Zwieback, 1 großes Glas Marmelade, 1 l Milch, 2 Päckchen Vanillepudding.

Die Vorbereitungen:

Von dem Liter Milch und dem Puddingpulver einen Vanillepudding kochen.

Die Zubereitung:

Auf einen Kuchenteller etwas kalte Milch gießen und einen Zwieback, von beiden Seiten, kurz in die Milch tunken (wirklich nur kurz). Dann den Zwieback mit Marmelade bestreichen und darauf eine Lage Pudding geben. Das ganze noch zweimal wiederholen.

Wenn alle Zwiebackkuchen fertig sind für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Man kann anstatt Marmelade auch Apfelmus nehmen.