

## Nusspudding

### Zutaten für 4 Personen:

150 g	Haselnüsse
5 dl	Milch
75 g	Zucker
50 g	Reismehl oder Maizena
1	Weggli
20 g	Butter
2-3	Eigelb
1	Prise Safran

### Zubereitung

Nüsse im Mixer sehr fein zerkleinern. Das Weggli in Milch einweichen, ebenfalls im Mixer zerkleinern. Die restliche Milch, den Zucker und das Reismehl/ Maizena mit den Nüssen vermischen. Alles in einen Topf geben, mit Safran würzen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und die Butter und die Eigelbe hineinrühren. Kurz nochmals aufkochen und in eine Glasschüssel füllen. Auskühlen lassen und geniessen.

