

4-6 tjocka skivor gammalt bröd  
russin (om man vill, eller annan torkad frukt)  
2 ägg  
2 dl mjölk  
lite råsocker eller honung  
kanel (om man vill)  
några klickar smör

Skär brödet i tärningar. Varva det i en ugnform med lite russin, råsocker eller honung och kanel (om man vill). Vispa ihop ägg och mjölk och häll över. Klicka lite smör och strö lite råsocker på toppen.

Sätt in i kall ugn. Sätt ugnen på 225 grader och grädda tills puddingen har "stannat" och ytan är brungul och frasig. Ät med någon god sylt!  
(varför i kall ugn? jo, för att brödet sväller i mjölkblandningen medan ugnen värms upp och man spar dessutom lite energi).