



Broodpudding

Met oud brood maak je dit overheerlijke dessert met kaneel en rozijnen. Het lekkerst geserveerd als het nog een beetje lauw is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	6	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr oud brood of oude pistolets (met korstjes)
- 500 ml volle melk
- 200 gr witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel kaneel
- 2 eidooiers
- 100 ml slagroom
- 100 gr rozijnen
- 1 scheutje rum (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd of scheur het brood in kleine stukken en leg ze in een grote kom.
3. Verwarm de melk samen met de suiker en de vanillesuiker in een kookpot op middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost. Giet de warme melk over het brood en laat 8 minuten intrekken zodat het brood goed kan weken.
4. Klop intussen de slagroom samen met de eidooiers los in een kom.
5. Roer het room-eimengsel door het geweekte brood.
6. Voeg de rozijnen, de kaneel en eventueel een scheutje rum toe en meng alles goed.
7. Giet het mengsel in een ingeboterde ovenschotel en bak 45 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C, tot de pudding goudbruin en stevig is.
8. Laat de broodpudding een tiental minuten rusten en dien lauw op.

Tip

Week de rozijnen vooraf 15 minuten in lauwwarm water of rum. Ze worden dan sappiger en geven meer smaak af aan de pudding.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel opgeklopte slagroom.

Dranktip

Een glas zoete dessertwijn zoals een Sauternes past mooi bij de zachte kaneel- en rozijnensmaken.