



Wentelteefjes-broodpudding met rozijnen

Een spaarzame Vlaamse klassieker: oud wit brood geweekt in melk en eieren, op smaak gebracht met kaneel en rozijnen, en zachtjes gaar gebakken in de oven tot een goudbruine pudding.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	6	Dessert

Ingrediënten

300 gr oud wit brood
500 ml volle melk
3 eieren
100 gr fijne kristalsuiker
80 gr rozijnen

1 kl kaneelpoeder
1 kl vanille-extract
30 gr boter
1 snuf zout
bloedsuiker om te bestrooien (naar smaak)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Beboter een ovenschaal van ongeveer 20 x 30 cm.
2. Snijd het oud brood in grove stukken van ongeveer 3 cm en leg ze in een grote mengkom.
3. Verwarm de melk op een laag vuur tot ze lauw is. Giet de lauwe melk over het brood en laat het geheel tien minuten weken zodat het brood de melk volledig kan opnemen.
4. Klop ondertussen de eieren los in een aparte kom. Voeg de suiker, het kaneelpoeder, het vanille-extract en het snuf zout toe en klop alles goed door elkaar.
5. Roer de rozijnen en het eimengsel door het geweekte brood tot alles gelijkmatig verdeeld is.
6. Giet het broodmengsel in de voorbereide ovenschaal en verdeel het gelijkmatig. Leg klontjes boter over het oppervlak.
7. Bak de pudding in het midden van de oven gedurende 40 tot 45 minuten, tot de bovenkant goudbruin is en de pudding stevig aanvoelt in het midden.
8. Haal de schaal uit de oven en laat de pudding minstens tien minuten lauw afkoelen voor u opdient. Bestrooi eventueel met bloedsuiker voor het serveren.

Tip

Laat de rozijnen vooraf 15 minuten weken in lauw water of zwarte thee. Ze worden zo sappiger en geven meer smaak aan de pudding.

Lekker met

Lekker warm geserveerd met een bolletje vanille-ijs of een lepel verse room.

Dranktip

Combineer met een glas koude melk of een kop verse koffie.