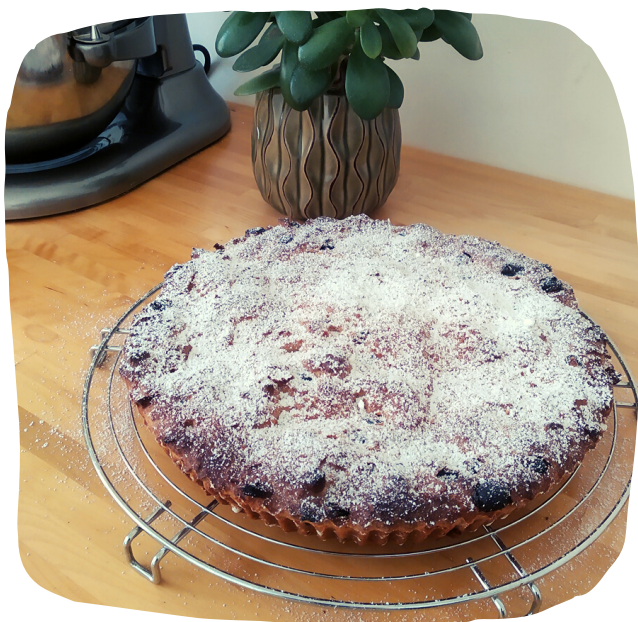


BROODPUDDING

Recept van collega Nele B.



INGREDIËNTEN

- 300 g oud brood (alle soorten brood zijn mogelijk)
- 500 ml melk
- 80-150 g basterdsuiker (naar persoonlijke smaak)
- 150 g gedroogde vruchten (rozijnen, cranberries, ...)
- 1 zakje vanillepuddingpoeder (50 g)
- 3 eieren
- Kaneel
- Boter om de bakvorm in te vetten



RECEPT

01

Snij het oude brood in stukken en doe het in een kom met de gedroogde vruchten.





Verwarm de melk in een pannetje op het vuur tot ze lauwwarm is. Voeg er daarna de basterdsuiker aan toe en roer tot de suiker is opgelost.

02

03

Overgiet de stukken brood en de gedroogde vruchten met de melk en laat alles 20 minuten weken.



Vet intussen de bakvorm in met boter en verwarm de oven voor op 175°C.

04

05

Voeg de eieren, het puddingpoeder en kaneel toe en meng alles goed door elkaar.



Giet het mengsel in het ingevette bakblik en bak 45 minuten tot 1 uur op 175°.

06

SMAKELIJK!