

Ingrediënten voor 4 personen

- 25 gram boter, plus een beetje extra om de ovenschaal in te vetten - 8 dunne sneetjes brood - 50 gram rozijnen - 2 tl kaneelpoeder - 350 ml melk - 50 ml slagroom - 2 eieren - 25 gram kristal suiker - snufje nootmuskaat

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bread and butter pudding

Lekker Engels nagerecht

Hulpmiddelen

Ovenschaal, steelpan

Bereidingswijze

Besmeer alle boterhammen aan één kant met boter en snij ze in driehoekjes (1x diagonaal snijden). Leg de helft van het brood, met de boterzijde naar boven, in de ovenschaal, strooi hier de helft van de rozijnen overheen en een klein beetje kaneelpoeder. Doe hier bovenop de andere helft van het brood, de andere helft van de rozijnen en wederom een snufje kaneel. Verwarm op een laag vuurtje, in een pan, de melk en de slagroom. Laat dit niet koken! Breek de eieren in een kom, doe er 3/4 van de suiker erbij en klop totdat alles goed gemengd is. Doe de warme melk met slagroom bij het eiermengsel en klop het goed door. Giet dit mengsel in de ovenschaal, over het brood heen. Strooi er een beetje nootmuskaat overheen en de overgebleven suiker. Zet het broodmengsel zo'n 35 minuten in de oven of totdat de bovenkant goudbruin gekleurd is.