

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren 60 g suiker 200 ml melk
12 sneetjes witbrood 4 el
aardbeienjam 1 el poedersuiker
250 g aardbeien

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Broodpudding met aardbeienjam

Brood over? Maak deze heerlijke broodpudding van overgebleven resten brood.

Hulpmiddelen

Mixer, ingevette ovenschaal (20 x 30 cm)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Klop met de mixer de eieren en suiker tot een romige crème. Schenk er al kloppend de melk bij.
2. Snijd de korsten van het brood. Besmeer 8 sneetjes brood met de jam. Leg steeds 2 besmeerde sneetjes brood op elkaar en dek af met een 3e sneetje onbesmeerd brood.
3. Snijd de 4 broodstapeltjes diagonaal door en leg ze in de ovenschaal met de punten naar boven. Schenk het eimengsel over het brood. Laat 5 min. staan.
4. Bak de broodpudding in de voorverwarmde oven in 20 min. Halveer de aardbeien.
5. Bestrooi de pudding met de poedersuiker en serveer met de aardbeien.

