

Ingrediënten voor 4 personen

4 eieren 1 tl boter 1 L melk 1 kg
oud brood 200 g gedroogd fruit
rozijnen, vijgen, abrikozen,
veenbessen ... 6 el donkerbruine
suiker 5 el bloedsuiker 1 dl
bruine rum 3 dl koffie 1/2 tl
kaneel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Broodpudding met gedroogd fruit

Broodpudding met gedroogd fruit , bruine rum en koffie , heerlijk !

Bereidingswijze

- Snij dikke stukken gedroogd fruit in kleinere stukken. - Doe de rum in een kom en leg er het gedroogde fruit in. Laat 3 à 4 uur trekken. - Verwarm ondertussen de melk in een steelpannetje. - Breek het brood in kleinere stukken, doe in een mengkom en giet er de hete koffie en de warme melk over. Laat 1 u. trekken. Bereiding : 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. 2 Kneed de broodresten tot al het vocht is opgenomen en meng er de bruine suiker onder. 3 Klop de eieren los met een vork en meng samen met het kaneel en het gedroogde fruit onder brooddeeg. 4 Beboter een cakevorm en verdeel er het deeg over. Zet ± 1 u. 15 min. in de voorverwarmde oven. De broodpudding is klaar als u er met een mes insteekt en het er droog uitkomt. 5 Haal uit de oven en laat volledig afkoelen. bestrooi met de bloedsuiker.