

Ingrediënten voor 6 personen

3/4 l water
250 gr bruine suiker
1 pijpje kaneel
1 kruidnagel
1/2 theel gemalen nootmuskaat
1 (oud) witbrood
2 eetl boter
125 gr walnoten en/of amandelen
125 gr rozijnen
2 - 3 zoetzure appels
250 gr geraspte (jong belegen) kaas
2 1/2 dl room

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Capirotada

Broodpudding uit Mexico, met een zeer aparte combinatie van ingrediënten.

Vorbereiding

Verwarm de oven op de laagste stand. Snij de korstjes van de sneetjes brood. Snij de sneetjes brood in 4 cm grote blokjes. Leg de broodblokjes op een bakplaat. Laat ze in het midden van een matig voorverwarmde oven geheel droog worden. Breng het water in de pan aan de kook. Voeg de suiker, de boter, het kruidnageltje, de nootmuskaat en het kaneelpijpje toe. Breng aan de kook en laat het op een niet al te hoge warmtebron inkoken tot een stroperige saus. Laat de saus afkoelen en verwijder de kruidnagel en het kaneelpijpje.

Bereidingswijze

Hak de noten fijn. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij van de appel plakjes. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal dik in met de boter. Doe hierin laag na laag: broodblokjes, fijngehakte noten, plakjes appel en geraspte kaas. Sluit af met een laag broodblokjes. Schenk er de suikersaus over. Bak het ca 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Serveertips

Serveer de broodpudding warm of koud, gegarneerd met opgeklopte room. Eet smakelijk