

Bread 'n Butter pudding

van krentenbrood

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

35 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Ingrediënten

- 4 st. plakken krentenbrood, gehalveerd
- 2 st. eieren
- 250 ml. volle melk
- 2 el. rietsuiker
- 1 tl. vanillesuiker
- 50 gr. roomboter, gesmolten
- 1/2 st. citroen, rasp
- snufje kaneel
- snufje zout
- poedersuiker (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht
2. Vet een ovenschaal in met boter
3. Besmeer de plakjes krentenbrood met de roomboter en leg de plakjes in de ovenschaal
4. Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, rietsuiker, vanillesuiker, citroenrasp, kaneel en een snufje zout toe. Meng goed
5. Giet het eimengsel over het krentenbrood, zorg ervoor dat alle plakjes goed bedekt zijn
6. Laat het mengsel een paar minuten intrekken zodat het brood het vocht kan opnemen
7. Bak de broodpudding in de voorverwarmde oven met stoomstand gemiddeld of 2, gedurende 25 minuten Het brood moet aan de bovenkant goudbruin en knapperig zijn
8. Haal de broodpudding uit de oven en laat het een paar minuten rusten voordat je het serveert
9. Optioneel: bestrooi de broodpudding met poedersuiker voor een extra decoratief effect

TIP

Ook lekker met chocolade of rood fruit.