

Ingrediënten

- Oud brood of oude sandwiches en koffiekoeken (+/- 500 gram)
- 3 eieren
- 6 dl melk
- 1 pakje puddingpoeder
- rozijnen (naar smaak)
- 80 gram bruine suiker
- 40 gram witte suiker



Recept

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Verwarm de melk in een grote kookpot tot hij bijna kookt.
3. Zet het vuur lager en voeg het in stukken gescheurde brood toe, en roer tot het wak wordt.
4. Voeg de suiker en de eieren toe.
5. Los het puddingpoeder op in een beetje melk, en voeg toe aan het broodmengsel.
6. Haal van het vuur en voeg de rozijnen toe.
7. Giet het mengsel in een beboterde bakvorm.
8. Bak gedurende ongeveer 1 uur op 170°C.

Bron

WELKOM BIJ MOMS & MORE



Britt & Valérie

Moms & More
mama zijn en zoveel meer

<https://momsandmore.be/recept/recept-broodpudding>

Info Martine Lycke

27/12/2022

Ingrediënten x2 gedaan, voor 2 puddings

In kookpot:

1.2 liter melk

Laten koken

1 kg mengeling van brood, appelflappen, koffiekoeken verkruimeld erbij doen

Goed omroeren

Van vuur

+ 7 eieren (M)

160 g bruine suiker

80 g witte suiker (ik denk dat ik deze er niet bijgedaan heb)

2 pakjes vanillepoeder losgeroerd met melk

Op vuur teruggezet - zonder terug aan te zetten en goed omroeren

Over 2 vierkante glazen vormen verdelen

Oven : 170°C – 1 uur

Fotos

