

Ingrediënten

- 500 g oud brood
- 1 liter amandelmelk of meer
- 120 g honing
- 150 g krenten
- 3 hele eieren
- Een beetje vanille naar smaak
- 2 of 3 eetlepels maïzena om in te dikken



Recept

- Week het brood in een kom in amandelmelk, honing en maïsmee, klop vervolgens de hele eieren los en meng alles met de vanille en rozijnen.
- Doe het mengsel in een vorm naar keuze en bak gedurende 1 uur in de oven op 180°.
- Je kunt druiven ook vervangen door appels, bananen...enz.

Bronnen



Internet – Facebook – Recepten voor elke dag

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0nhToW5o5hTcQ12arYcb9jBnFzizGHGMzj2mDYMER17um2oyUbSKsrgr6CHVnwfhl&id=61569276653919

+ <https://www.facebook.com/lesrecettesdemmeat>

+ Jeroen Meus : <https://dagelijksekost.vrt.be/recipes/KeMYHi9dVOwtYprRBGe3>

Info Martine Lycke

20/12/2024

70 g rozijnen
In rum laten weken

812 g boterkoeken in brokjes
1 l amandelmelk

5 el maïzena
In 300 ml melk

10 eieren
180 g bruine suiker
2 scheutjes vanille essence

Fotos




10


20'


40'


207
(par pers)

PUDDING AUX RAISINS

mmmEat


500 ml
de lait


300 g de pain
rassis


4 œufs


1 cuillère de
farine


100 g de
raisins secs


70 g de sucre
complet


40 ml
de rhum



- Quelques heures avant si possible, dépose les raisins secs dans un bol. Ajoute le rhum (ou miel, ou fleur d'oranger ou sucre vanillé), et recouvre avec de l'eau. Laisse les raisins absorber.
- Coupe le pain en petits morceaux, recouvre de lait. Laisse reposer 20 minutes.
- Après le temps de repos, passe les raisins dans la farine, retire le surplus.
- Ecrase les morceaux de pain à la fourchette. Ajoute le sucre, les œufs battus, les raisins réhydratés farinés. Mélange bien.
- Verse l'appareil dans un moule chemisé et enfourne 35-40 minutes à 180 °C.
- Déguste tiède ou après complet refroidissement.

Rozijnen	100 g
Rum	0,5 dl
Melk	0,6 l
Vanillestokje	1
wit brood	400 g
Kaneelpoeder	1 tl
Bruine suiker	80 g
Eieren	3
Peperkoek	3 sneetjes
Witte chocolade	100 g
Zout	
Boter	1 klontje
Bloem	
Bloemsuiker	