

Klein gebak

— CR —

Broodpudding

**Ingrediënten voor een
springvorm met een diameter
van 24 cm**

750 g volle melk
zeste van 1 sinaasappel
zeste van 1 citroen
650 g briochebrood (of ander
oud brood)
3 rijpe bananen
5 eieren + 2 dooiers
110 g bruine suiker
50 g vanillepuddingpoeder
5 g kaneelpoeder
100 g bloem, gezeefd
75 g rozijnen, 15 minuten
geweekt in water
1 vanillestokje



Broodpudding is een lekkernij die gemaakt is van resten oud brood, rozijnen, eieren en suiker.

Dat er geen brood meer in de vuilnisbak mag belanden, dat weten we allemaal! En als je na het zondagse ontbijt eens wat rozijnen- of melkbrood over hebt... dan maak je goddelijke broodpudding! Maar hoe maak je die nu het best? Het liefst op grootmoeders wijze natuurlijk.

We verkiezen witbrood, maar eigenlijk kun je alle restjes brood verwerken in broodpudding, als het maar oud brood is. Dat absorbeert het best het eiernmengsel.

- Verwarm de oven voor op 165 °C.
- Bereid een springvorm voor met bakpapier.
- Verhit de melk met de zeste van sinaasappel en citroen tot 60 °C en laat afkoelen. Zeef de melk.
- Snijd het brood in kleine stukken.
- Prak de bananen met een vork.
- Monteer de platte deeghaak in de keukenmachine.
- Doe het brood in de beker, samen met de melk, bananen, eieren, suiker, het vanillepuddingpoeder, het kaneelpoeder en de bloem.
- Laat de rozijnen uitlekken in een zeef en voeg ze toe samen met het merg uit de vanillestok.
- Laat het geheel goed doorkneden op lage snelheid gedurende 3 minuten.
- Schep het mengsel in de bakvorm en plaats in de oven gedurende 60 minuten.
- Haal het gebak uit de oven en laat het nog even afkoelen in de vorm.
- Ontvorm de broodpudding en laat hem afkoelen op een rooster.