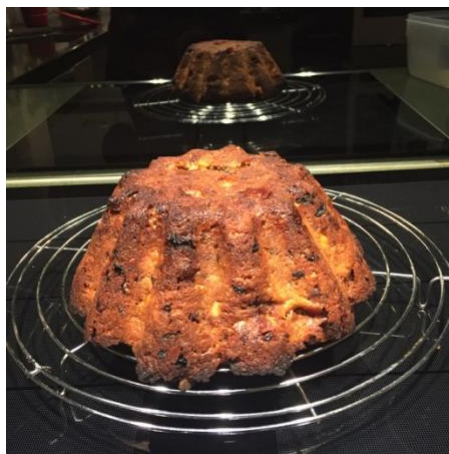


Broodpudding met appels, noten en rozijnen

Ingrediënten:

350 ml melk
200 ml slagroom
250 g fijne kristalsuiker
300 g oud brood/croissants/sandwiches/...
2 appels
50 g rozijnen
50 g noten (vb. walnoten of hazelnoten)
2 eierdooiers
1 el vanille-aroma
Eetlepel kaneel
Handje cacaonibs
Snufje zout



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Scheur het brood in kleine stukken en doe ze in een grote schaal. Kook de melk met de suiker. Roer af en toe en zet het vuur pas uit als de suiker helemaal opgelost is. Giet daarna de warme melk over het oud brood, samen met de slagroom. Schil en verwijder het klokhuis van de appels. Snijd de appels in kleine stukken en voeg toe aan het brood, samen met de rozijnen, de noten, de eierdooiers, de vanille-aroma, kaneel, zout en cacaonibs. Vet een bakvorm in en giet het mengsel erin. Zet de bakvorm 45 minuten op 200 °C in het midden van de oven. Controleer of de bovenkant niet te donker wordt in de oven. Als dat het geval is kan je de bovenkant bedekken met een stuk aluminiumfolie en verder laten bakken in de oven. Haal de broodpudding uit de oven en laat afkoelen. De broodpudding is de volgende dag nog lekkerder.

(recept van South&pepper)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl