|  |
| --- |
| **BROODPUDDING** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ZET KLAAR** | | | |
| * Kookpot 1 * Houten lepel * Pottenlikker * Bakvorm * Weegschaal * Pureestamper * Kom 1 * klopper | | | |
| **INGREDIËNTEN** | | | |
| * oud brood 300 gr * melk ½ liter * kristalsuiker 200 gr * eieren 5 * rozijnen 50 gr * koffielepel kaneel * bruine suiker 1 soeplepel * vanillebloem 1 soeplepel | | | |
| **AAN HET WERK** | | | |
| 1 | * verwarm de melk in een kookpot tot hij lauw heeft |  | |
| 2 | * voeg de kristalsuiker bij de lauwe melk |  | |
| 3 | * breek het brood in stukjes en voeg het bij de lauwe gesuikerde melk | Bruin brood Illustraties en Clip Art. Zoek onder 14.295 Bruin ... | |
| 4 | * laat het brood 2 minuten weken en plet het dan nog wat fijner met de pureestamper tot het een dikke brij vormt. |  | |
| 5 | * breek de eieren in een kom en kluts ze door elkaar met behulp van een klopper * voeg de geklutste eieren bij het melk/brood mengsel * roer goed door elkaar. |  | |
| 6 | * voeg de rozijnen, vanillebloem, kaneel en bruine suiker bij het melk/broodmengsel. * Roer goed door elkaar. |  |  |
|  |  |
| 7 | * Boter een bakvorm in * Bestrooi met bloem |  | |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *Wist je dat als je de bakvorm niet invet en met bloem gaat bestrooien de broodpudding aan de vorm blijft kleven.*  Dit is nodig voor iedere taart die je bakt! | | |
| 8 | * Doe het broodpudding mengsel in de beboterde en bebloemde bakvorm |  | |
| 9 | * Bak de broodpudding in een voorverwarmde oven van **200 °**C * gedurende **45** min. |  | |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *Als je met een breinaald of brochettestokje in de cake/pudding steekt en bij het uithalen hangt er nog deeg aan de naald dan is de pudding nog niet klaar.*  En dan steek je hem best nog 5 min. In de oven. | | |
| 10 | * smakelijk ! |  | |