|  |
| --- |
| **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 | *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 | *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 !
 |  |