

Broodpudding (boddie)

(1 personen)

Keukenmateriaal

1	Cakevorm
1	Mengkom
1	Pollepel
1	Maatbeker
1	Steelpan

Ingrediënten

300 gr	Oud brood
200 gr	Suiker
2 dl	Melk
5	Eieren
50 gr	Rozijnen
8 gr	Vanillesuiker
1 tl	Kaneel
	Bakspray

Werkwijze

1. Warm de oven voor op 200 graden.
2. Kruimel je brood helemaal fijn in je mengkom.
3. Doe de melk in je steelpan en warm op totdat het lauwwarm is.
4. Doe de suiker bij je melk.
5. Goed roeren met je pollepel totdat alle suiker is opgelost.
6. Doe nu je melk bij het brood, roer goed door elkaar totdat al het brood 'nat' is en er een dikke brij ontstaat.
7. Voeg nu de eieren, vanillesuiker, kaneel en rozijnen toe. Meng weer goed door elkaar.
8. Laat je mengsel tien minuten staan, roer daarna nog een paar goed door elkaar.
9. Spray nu je bakvorm in met de bakspray en giet je mengsel in de vorm.
10. Zet het 45 minuten in het midden van je oven.
11. Haal na 45 minuten de broodpudding uit de oven en keer direct om. Laat even afkoelen voordat je er plakjes van snijdt.

