



Desserten

Overige

Broodpudding

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eierdooiers
145 gram suiker
3 deciliters room
1 theelepel vanille-extract
1/4 theelepel zout
500 gram briochebrood

Bereidingswijze

Snij het brood in blokjes. Klop de eierdooiers met 85 g suiker tot een licht en luchtig mengsel. Breng in een pannetje de room met het zout en het vanille-extract tot tegen de kook. Van het vuur halen en 10 minuten laten afkoelen. Mix de room daarna in een dun straaltje onder de eieren.

Leg het brood in een ovenschotel (goed aandrukken). Giet de pudding over het brood. Schenk water in de ovenschotel tot de helft van de hoogte van de ramekins. Plaats dit 25 minuten in een voorverwarmde oven van 150°. Minstens 2 uur in de koelkast plaatsen. Vlak voor het opdienen bestrooien met een eetlepel suiker die je karamelliseert met een brandertje, of onder de ovengrill.

