



Bread and butter pudding

Een warme ovenschotel van beboterde sneetjes brood met rozijnen in een romig custardmengsel. Zuinige Britse comfortfood van oud brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 8 sneetjes wit brood
- 60 g boter, zacht
- 80 g rozijnen
- 400 ml melk
- 200 ml room
- 3 eieren
- 80 g suiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 snuifje kaneel

1 el bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Beboter de sneetjes brood en snijd ze in driehoeken. Schik ze overlappend in een ingevette ovenschaal en strooi de rozijnen ertussen.
2. Klop de melk, room, eieren, suiker en vanille los tot een gladde custard.
3. Giet het mengsel over het brood en laat 15 minuten intrekken. Bestrooi met kaneel.
4. Bak 35 tot 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden tot de bovenkant goudbruin en net gestold is.
5. Bestuif met bloedsuiker en serveer lauw.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)