



## Broodpudding

*Met oud brood maak je dit overheerlijke dessert met kaneel en rozijnen. Het lekkerst nog een beetje lauw.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>6</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

300 gr oud brood of sandwiches (met korstjes)  
50 cl melk  
200 gr witte suiker  
1 zakje vanillesuiker  
1 el kaneel  
2 eidooiers  
10 cl room  
100 gr rozijnen  
scheutje rum (optioneel)

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd of scheur het brood in kleine stukken.
3. Kook de melk met de suiker en de vanillesuiker en giet over het brood. Zet 8 minuten terug op een middelmatig vuur.
4. Meng de room met de eidooiers en roer dit erdoor.
5. Haal van het vuur en voeg de rozijnen, de kaneel en eventueel een scheutje rum toe.
6. Giet het geheel in een beboterde ovenschotel en bak 45 minuten op 180 °C. Laat lauw worden voor je opdient.

---

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