



Wentelteefjes-broodpudding met rozijnen

Een spaarzame klassieker: oud brood met melk, eieren, kaneel en rozijnen tot een zachte pudding gebakken in de oven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	6	Dessert

Ingrediënten

300 gr oud wit brood
500 ml melk
3 stuks eieren
100 gr suiker
80 gr rozijnen
1 theelepel kaneel

1 theelepel vanille-extract

30 gr boter

1 snuf zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden en beboter een ovenschaal.
- 2.** Snijd het brood in stukken en doe het in een grote kom.
- 3.** Verwarm de melk lauw en giet ze over het brood, laat tien minuten weken.
- 4.** Klop de eieren los met de suiker, kaneel, vanille en zout.
- 5.** Roer de rozijnen en het eimengsel door het geweekte brood.
- 6.** Giet alles in de ovenschaal en verdeel er klontjes boter over.
- 7.** Bak veertig tot vijfenveertig minuten tot de bovenkant goudbruin is.
- 8.** Laat lauw afkoelen en bestrooi eventueel met wat bloedsuiker.

Ontdek meer recepten op kookpot.be