Recept inspiratie Broodpudding

Oven temperatuur: 180 graden Celsius
Tijd: 40 minuten

INGREDIËNTEN

- 300 GRAM KERSTSTOL
- 125 GRAM ROOMPOEDER
- 250 GRAM WATER OF SLAGROOM
- 250 GRAM GESUIKERDE MELK
- 2 THEELEPELS BAKPOEDER

Duurzaam recept!

Tip

ook lekker om te maken met oliebollen

Recept

1. Warm de melk en slagroom op tot ze lauw is en voeg de roompoeder toe. Blijf goed roeren tot alle roompoeder is opgelost.
2. Snij de korstjes van de oude stol en trek het brood in stukjes.
3. Doe het brood in een grote kom en voeg er gesuikerde melk bij. Laat alles nu een 10- tal minuutjes staan.
4. Roer in de kom zodat een dikke massa ontstaat.
5. Voeg de vulling en het bakpoeder toe aan de massa.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Doe alles in een ingevette bakvorm van 21 cm en bak ongeveer 40 minuten in de oven op 180 graden.
8. Na 40 minuten de broodpudding uit de oven halen en laten afkoelen.