



Brøduppuding med tørket frukt

Ingredients

350 g loff uten skorpe
5 dl melk
2 dl matfløte eller kremfløte
6 egg
1 dl sukker
50 g smør
150 g tørket frukt (se tips)
3 ss brunt sukker



Instructions

Bryt brødet i biter og legg brødbitene i en bakebolle sammen med oppdelt tørket frukt. Visp sammen melk, fløte, egg og sukker med en stålvisp og hell blandingen over brødbitene. La det hele stå og trekke i 30 min.

Ha alt i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Legg på noen klatter smør. Strø til slutt over brunt sukker.

Stek brøduppudinga midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min, til oppudinga er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Dra av bakepapiret og sett den på et passende fat.

Tips

Du kan bruke all slags tørket frukt. Jeg brukte hakkede svsker, aprikoser og lyse rosiner. Tropisk fruktblending (tørket mango, ananans, pasjonsfrukt osv) er også veldig godt i denne brøduppudinga.

I stedet for å steke brødpuddingen i en brødform, kan du bruke en smurt, ildfast form og servere kaken rett fra formen.

Se også oppskrift på "Brødpudding", "Brødpudding med sjokolade", "Brødpudding med rom og rosiner" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/brodpudding-med-torket-frukt>