



## Brøduppuding med eple, rom og rosiner

### Ingredienser

- 100 g lyse rosiner
- 1 dl rom
- 250 g loff uten skorpe
- 6 egg
- 5 dl melk
- 125 g sukker
- 100 g smør
- 1 ts vaniljesukker
- 0,5 ts sitronsaft
- 1 ts kanel
- 1 stort eple



### Fremgangsmåte

La rosinene trekke i rom over natten.

Skjær brødet i terninger og ha i en bolle. Pisk sammen egg, melk, sukker, smeltet smør, vaniljesukker, sitronsaft og kanel med en stålvisp. Skrell eplet og skjær det i små terninger. Ha dem i bollen sammen med brødterninger, rosiner og rom. Hell over melkeblanding. La det hele stå og trekke i ca 30 min, slik at væsken trekker inn i brødet.

Ha blandingen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek brøduppuding nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og hvelv ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Server brødpuddingen oppvarmet med vaniljeis, vaniljesaus og/eller varm, krydret romsaus (se oppskrift nedenfor).

## Tips

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

Hvis du vil servere brødpuddingen med romsaus, kan du bruke denne oppskriften:

### KRYDRET ROMSAUS:

2 dl brunt sukker

100 g smør

1 dl kremfløte

2 ss brun rom

3/4 ts kanel

1/4 ts muskat

Ha brunt sukker og smør i en kjele og varm opp til blandingen har smeltet (ca 2 min). Tilsett kremfløte, rom og krydder. Varm opp og la småkoke til sausen tykner (ca 5 min). Avkjøl. Sausen varmes opp igjen før servering. Oppskriften gir ca 3 dl saus.

\* \* \*

Se også oppskrift på "Brødpudding", "Brødpudding med sjokolade", "Brødpudding med tørket frukt" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/brodpudding-med-eple-rom-og-rosiner>