



## Brøduppuding med rom og rosiner

### Ingredienser

50 g lyse rosiner  
0,5 dl rom  
8 skiver loff  
4 ss smør  
8 ss bringebærsyltetøy  
3 egg  
1 dl kremfløte  
2 dl melk  
50 g sukker  
1 vaniljestang  
kanel



### Fremgangsmåte

Start med å legge rosiner i rom i 30 min.

Smør 4 porsjonsformer (ramekinformer).

Skjær skorpene vekk fra loffskivene. Smør loffskivene med smør og syltetøy og legg dem sammen to og to. Press dem ned i formene og trykk ned på midten. Dryss over rosine (ta med rom som ikke har trukket inn i rosine også).

Pisk sammen egg, kremfløte, melk og sukker med en stålvisp. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget på innsiden med en kniv. Ha dette i blandingen. Hell dette så i formene. Smør litt ekstra smør på brødsnivene som stikker opp, og dryss over kanel.

Dekk formene med plastfolie og la stå kaldt i 30 min.

Ta formene ut av kjøleskapet og sett på en stekeplate. Stek brødpuddingene nederst i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min.

### **Tips**

Serveres som sagt nystekte og varme eller lunkne sammen med vaniljesaus, rød saus eller bare et lite melisdryss.

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

---

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