



Apricot and Rum Brioche Pudding

Ingredienser

- 1 dl lyse rosiner (sultanarosiner)
- 100 g myke, tørkede aprikoser
- 1 dl aprikoslikør, brun rom eller brandy
-
- 200 g Brioche (se tips)
- 4 ss aprikosylltetøy
-
- 2 egg
- 2 eggeplommer
- 100 g brunt sukker (demerara)
- 2 ss brun rom
- 2 dl kremfløte
- 3 dl H-melk
- 1 ts vaniljeessens



Fremgangsmåte

Ha lyse rosiner og fint oppdelte aprikoser i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og la rosinene og aprikosbitene trekke i den varme alkoholen.

Legg sammen briocheskivene to og to med aprikosylltetøy i mellom. Del opp skivene og legg dem overlappende i en smurt, ildfast form (som rommer ca 1,5 liter). Fordel den avkjølte rosin- og aprikosblanding over brødet. Ta også med eventuelle rester av alkoholen som ikke har trukket inn i frukten (but of course;-)).

Pisk sammen egg, eggeplommer, sukker, rom, fløte, melk og vaniljeessens med en stålvisp. Hell blandingen over brødet. Trykk brødet godt ned i væsken. La det hele

stå og trekke i 30 min.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Spises varm og nystekt!

Tips

"Brioche" er en fransk type loff som inneholder ekstra mengder egg og smør. Du finner flere oppskrifter på detsoteliv.no. Det går også fint å bruke rester av vanlig loff. Skivene kan da eventuelt smøres med smør i tillegg til aprikossyltetøy for litt mektigere smak.

Brøduppuding smaker best nystekt!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/apricot-and-rum-brioche-pudding>