Brødpudding

Ingredienser



4 tykke skiver loff (se tips)
4 egg
3 dl melk (se tips)
0,5 dl sukker (se tips)
1 ts kanel
1 vaniljestang (se tips)
50 g mandler (se tips)
50 g rosiner (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær skorpen av loffskivene. Del dem opp i biter og legg bitene i en smurt, ildfast form som rommer 1,5 liter.

Pisk sammen egg, melk, sukker og kanel med en stålvisp. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene fra innsiden. Tilsett. Ha i rosiner og hakkede mandler (spar litt til pynt).

Hell blandingen over loffen i formen. La stå og trekke i 30 min. Væsken har da trukket en del inn i loffen, men det skal fortsatt være en del av eggeblandingen igjen i formen. Hell eventuelt over littegrann mer melk, dersom du synes det virker for tørt. Dryss over resten av rosinene og mandlene.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min.

Serveres varm med vaniljesaus (se tips).

Tips

Bruk gjerne daggammel loff. Selv om den virker tørr, blir den bløt igjen av å ligge i eggeblandingen.

Noe av melken kan byttes ut med matfløte eller kremfløte. Øk da mengden til 3,5 dl.

Hvitt sukker kan byttes ut med brunt sukker (i kaken på bildet er det brukt hvitt sukker).

Vaniljestang kan byttes ut med 1 ts vaniljesukker.

Bruk gjerne skåldede mandler.

Bruk gjerne lyse rosiner (sultanarosiner), det er gjort i kaken på bildet.

Det er mest vanlig å servere vaniljesaus sammen med "Brødpudding", men noen liker i stedet rød saus eller syltetøy og krem.

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

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding