Brødpudding med pasjonsfrukt

Ingredienser



14 skiver loff
smør til steking

4 egg
2 eggeplommer
5 dl H-melk
100 g sukker
6 stk pasjonsfrukt

Pynt:
kanel

Fremgangsmåte

Skjær skorpen av loffskivene. Stek loffskivene i stekepanne med smør til de er gyldne.

Del den stekte loffen opp i biter og legg bitene i smurte porsjonsformer eller i en smurt, ildfast form som rommer 1,5 liter.

Pisk sammen egg, eggeplommer, melk og sukker med en stålvisp. Press innholdet i pasjonsfruktene godt igjennom en sil, slik at frøene fjernes, men mest mulig av fruktsaften beholdes. Tilsett.

Hell blandingen over loffen i formen(e). La stå og trekke i 30 min. Dryss over litt kanel.

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

Tips

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

Denne varianten av "Brødpudding" smaker veldig godt servert sammen med røde bær.

Se også oppskrift på vanlig "Brødpudding", "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-med-pasjonsfrukt