Brødpudding med tørket frukt

Ingredienser



350 g loff uten skorpe
5 dl melk
2 dl matfløte eller kremfløte
6 egg
1 dl sukker
50 g smør
150 g tørket frukt (se tips)
3 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Bryt brødet i biter og legg brødbitene i en bakebolle sammen med oppdelt tørket frukt. Visp sammen melk, fløte, egg og sukker med en stålvisp og hell blandingen over brødbitene. La det hele stå og trekke i 30 min.

Ha alt i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Legg på noen klatter smør. Strø til slutt over brunt sukker.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min, til puddingen er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Dra av bakepapiret og sett den på et passende fat.

Tips

Du kan bruke all slags tørket frukt. Jeg brukte hakkede svisker, aprikoser og lyse rosiner. Tropisk fruktblanding (tørket mango, ananans, pasjonsfrukt osv) er også veldig godt i denne brødpuddingen.

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

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding-med-torket-frukt