Brødpudding 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 rosinene (ta med rom som ikke har trukket inn i rosinene 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 brødskivene 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding-med-rom-og-rosiner