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 aprikossyltetøy
- -
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 aprikossyltetøy 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 aprikosblandingen 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.

Brødpudding smaker best nystekt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/apricot-and-rum-brioche-pudding