Brødpudding med lønnesirup (Maple Bread Pudding)



Ingredienser

175 ml lønnesirup
5 tykke loffskiver eller 2 små baguetter
50 g smør
1 dl rosiner og nøtter
1 ss sitronsaft
2 store egg
4,5 dl melk
0,5 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Hell lønnesirup i bunnen av en liten ildfast form (1,5 liter). Smør loffskivene/baguettskivene med smør og del i store terninger. Legg brødet i formen og dryss over rosiner og eventuelt hakkede nøtter (bruk den typen nøtter du liker best). Drypp over 1 ss sitronsaft.

Pisk sammen egg, melk og vaniljeessens med en visp. Hell blandingen over brødet. La stå i 15 min.

Varm opp ovnen til 180°C. Sett en langpanne midt i ovnen og hell i kokende vann. (Fyll i godt med vann, ca halvveis opp i langannen.) Sett formen i langpannen og stek brødpuddingen i ca 1 time.

Serveres nylaget!

Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Se etter "maple syrup" i hyllene der du finner honning og vanlig sirup (selges ofte på glassflaske).

Ikke la deg skremme av at brødpuddingen skal steke i vannbad. Det er veldig enkelt og dampen gjør at konsistensen blir myk og superherlig!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding-med-lonnesirup-maple-bread-pudding