Brioche and Butter Pudding



Ingredienser

75 g lyse rosiner (sultana)
5 ss brandy
- -
300 g brioche (se tips)
150 g smør
- -
5 ss brandy
4 ss aprikossyltetøy

Fyll:
2,5 dl melk
2,5 dl kremfløte
1 vaniljestang
80 g sukker
3 egg

Fremgangsmåte

Legg rosiner i bløt i brandy over natten.

Del brioche opp i stykker og stek skivene lett gyldne i smør i en stekepanne. Legg i en smurt ildfast form. Fordel de bløtlagte rosinene over.

Varm opp brandy og aprikossyltetøy og drypp over.

Pisk så sammen melk, kremfløte, frø fra vaniljestangen, sukker og eggene. Hell dette i formen og la brødet stå og trekke i 30 min.

Varm opp ovnen til 160°C og sett i en langpanne midt i. Sett den ildfaste formen i langpannen i ovnen og hell kokende vann i langpannen så vannet rekker ca halvveis opp formen. Stek brødpuddingen i vannbad i ca 45 min.

Tips

Brioche er en fransk type loff som inneholder ekstra mye egg og smør. Du finner flere oppskrifter her på detsoteliv.no. Det går også fint å lage denne brødpuddingen med vanlig smørloff.

Brødpudding serveres helst nystekt, men er faktisk også veldig god kald! Se mange flere oppskrifter i ulike varianter her på detsoteliv.no!

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

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