

Broodpudding



Annemiek Zondag stuurde mij een recept voor broodpudding. Zij omschreef het als “super handig” (en lekker) als je “oud” brood over hebt.

Broodpudding is een Belgische en Nederlandse lekkernij, gemaakt van broodresten, rozijnen, eieren en suiker, waarvan de origine waarschijnlijk in de middeleeuwen is terug te vinden. Niet echt een gerecht wat je in Nederland zou kunnen kopen, maar wel één dat je makkelijk zelf kunt maken en dat niet door het wonen in Oostenrijk in de vergetelheid zou mogen raken.

Broodpudding wordt gemaakt door (oud) brood te weken in melk. Wanneer het brood geweekt is, kunnen andere smaakmakers toegevoegd worden. Populaire toevoegingen zijn kaneel, suiker, (gedroogd) fruit, cacao, puddingpoeder.

Broodpudding kende ik niet. Wel haar tegenhanger “wentelteefjes”, die ook van oude boterhamme gemaakt worden.

Hierbij het recept voor broodpudding met de hartelijke groeten van Annemiek.

Ingrediënten

- 400 gram wit brood
- 600 milliliter melk
- 150 gram suiker
- 35 gram puddingpoeder
- 3 eieren
- 175 gram rozijnen (eventueel bruine rum)
- 1 appel
- 1 theelepel kaneel
- snuf zout

Bereiding

Week het brood in de melk. Was de rozijnen in lauwwarm water en laat ze eventueel wellen in de rum. Schil en rasp de appel. Kluts de eieren.

Stamp, wanneer alle melk door het brood is opgenomen, de brood-melkmasse goed met een pureestamper. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Vet een cakeblik in met boter en bestrooi het vette cakeblik met meel. Doe alles in het cakeblik en zet deze een klein uur in een oven op 180 graden.

Eet smakelijk!



Met dank aan Annemiek Zondag,

Karin Mollee