Bread and butter pudding

Een warme ovenschotel van beboterde sneetjes brood met rozijnen in een romig custardmengsel. Een klassiek Brits comfortgerecht dat oudbakken brood een tweede leven geeft.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	**40'**	**6**	**Dessert**

Ingrediënten

8 sneetjes wit brood (bij voorkeur oudbakken)

60 g zachte boter

80 g rozijnen

400 ml volle melk

200 ml room

3 eieren

80 g kristalsuiker

1 kl vanille-extract

1 kl gemalen kaneel

1 el bloemsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Beboter de sneetjes brood aan één kant en snijd ze diagonaal doormidden in driehoeken.

3. Vet een ovenschaal licht in met boter. Schik de brooddriehoeken dakpansgewijs en overlappend in de schaal, beboterde kant naar boven. Strooi de rozijnen tussen de lagen en bovenop.

4. Klop in een kom de melk, de room, de eieren, de kristalsuiker en het vanille-extract goed door elkaar tot een egaal custardmengsel.

5. Giet het custardmengsel traag en gelijkmatig over het brood. Druk het brood voorzichtig aan zodat het goed vocht opneemt. Laat 15 minuten rusten zodat het brood het mengsel kan absorberen.

6. Bestrooi de bovenkant met de gemalen kaneel.

7. Bak 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is en de custard net gestold is.

8. Haal de schaal uit de oven en laat enkele minuten rusten. Bestuif met bloemsuiker en serveer lauw.

Tip

Gebruik bij voorkeur brood van de dag voordien. Oudbakken brood absorbeert het custardmengsel beter dan vers brood en geeft een steviger resultaat.

Lekker met

Lekker met een bolletje vanille-ijs of een scheut warme vanillesaus.

Dranktip

Een glas zoete sherry of een kop Earl Grey past hier uitstekend bij.