



## Brøduppuding med blåbær og vaniljesaus

### Ingredienser

- ♥ 1 loff i skiver
- ♥ 300 g blåbær (se tips)
- 
- ♥ 7 dl helmelk
- ♥ 4 egg
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
- ♥ 1 ts kanel
- 
- ♥ 50 g smør
- ♥ 3 ss brunt sukker

### Vaniljesaus:

- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 5 eggeplommer
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 vaniljestang

### Fremgangsmåte

#### *Brøduppuding:*

Skjær skorpene av loffskivene og del loffskivene deretter på midten.

Legg de halve loffskivene tett i tett i en ildfast form (firkantet form ca. 25 x 25 cm som på bildet, eller liten langpanne ca. 20 x 30 cm).

Fordel blåbærene i sprekkene.



Visp melk, egg, vanilje og kanel lett sammen.

Hell dette over loffskivene i formen. Trykk loffskivene godt ned i melkeblandingen og la det hele stå i romtemperatur i 20 minutter slik at melkeblandingen får trukket godt inn i brødet.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 160°C i 60 minutter.

Ta brødpuddingen ut av ovnen. Pensle over med smeltet smør og dryss over brunt sukker.

Sett brødpuddingen tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 160°C i 15 minutter til.

#### *Vaniljesaus:*

Du kan så klart fint bruke ferdigkjøpt vaniljesaus, men hvis du vil briljere med hjemmelaget variant, gjør du slik:

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha dette i kremfløten og ha deretter hele vaniljestangen oppi fløten også. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3-4 minutter til luftig eggedosis. Bland den varme vaniljefløten i eggedosisen. Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingens skal bli ca 75°C varm og må ikke begynne å koke, for da skiller den seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før du heller den på en glassmugge. Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

#### **Tips**

♥ Jeg har brukt friske blåbær, men frosne kan også brukes. I så fall trenger du ikke å tine dem før du bruker dem.

♥ Brødpuddingen smaker best nystekt!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-blabaer-og-)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-blabaer-og->

vaniljesaus