Brødpudding med eple, rom og rosiner

Ingredienser



100 g lyse rosiner
1 dl rom
250 g loff uten skorpe
6 egg
5 dl melk
125 g sukker
100 g smør
1 ts vaniljesukker
0,5 ts sitronsaft
1 ts kanel
1 stort eple

Fremgangsmåte

La rosinene trekke i rom over natten.

Skjær brødet i terninger og ha i en bolle. Pisk sammen egg, melk, sukker, smeltet smør, vaniljesukker, sitronsaft og kanel med en stålvisp. Skrell eplet og skjær det i små terninger. Ha dem i bollen sammen med brødterninger, rosiner og rom. Hell over melkeblandingen. La det hele stå og trekke i ca 30 min, slik at væsken trekker inn i brødet.

Ha blandingen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek brødpuddingen nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og hvelv ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Server brødpuddingen oppvarmet med vaniljeis, vaniljesaus og/eller varm, krydret romsaus (se oppskrift nedenfor).

Tips

I stedet for å steke brødpuddingen i en brødform, kan du bruke en smurt, ildfast form og servere kaken rett fra formen.

Hvis du vil servere brødpuddingen med romsaus, kan du bruke denne oppskriften:

KRYDRET ROMSAUS:
2 dl brunt sukker
100 g smør
1 dl kremfløte
2 ss brun rom
3/4 ts kanel
1/4 ts muskat

Ha brunt sukker og smør i en kjele og varm opp til blandingen har smeltet (ca 2 min). Tilsett kremfløte, rom og krydder. Varm opp og la småkoke til sausen tykner (ca 5 min). Avkjøl. Sausen varmes opp igjen før servering. Oppskriften gir ca 3 dl saus.

* * *

Se også oppskrift på "Brødpudding", "Brødpudding med sjokolade", "Brødpudding med tørket frukt" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-eple-rom-og-rosiner