Brødpudding med Oreo (Oreo Bread Pudding)



Ingredienser

8 dl loff i terninger (se tips)
16 stk Oreokjeks (se tips)

3 egg
1,5 dl sukker
1 ts vaniljeessens
6 dl melk
50 g smør

Fremgangsmåte

Bland loffterninger og grovt hakkede Oreokjeks og ha i en smurt ildfast form (størrelsen er ikke så nøye, men i kaken på bildet brukte jeg en form som er ca 20x20 cm).

Pisk sammen egg, sukker og vaniljeessens i en bolle ved hjelp av en stålvisp. Spe med melken og rør til slutt inn smeltet smør.

Hell blandingen over loffen og kjeksen i formen. La det hele stå og trekke i 30 min. Snu eventuelt litt på loffbitene, slik at alle blir bløtet opp på alle sider.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 175°C i ca 45-50 min.

Serveres nystekt!

Tips

8 dl loff i terninger er et omtrentlig mål. Det er ikke så nøye. Jeg brukte ca 1 langt franskbrød (med skorpe), men mange foretrekker å bruke loff uten skorpe.

Oreokjeks er superpopulære, amerikanske, doble sjokoladekjeks med hvitt fyll, som nå fås kjøpt i de fleste norske matvarebutikker. 16 stk Oreokjeks tilsvarer 1 pk (176 gram).

Se også "Brødpudding med sjokolade".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-oreo-oreo-bread-pudding