Brødpudding med appelsin (Orange Brioche Pudding)



Ingredienser

75 g lyse rosiner
3 ss Grand Marnier
- -
16 tynne skiver Brioche (se tips)
8 ts appelsinsyltetøy
- -
2 store egg
3 eggeplommer
2 ss sukker
5 dl kremfløte
2,5 dl melk
- -
3 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha lyse rosiner (sultanarosiner) og Grand Marnier i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og la rosinene trekke i den varme alkoholen.

Legg sammen briocheskivene to og to med appelsinsyltetøy i mellom. Del opp skivene og legg dem overlappende i en smurt, ildfast form (ca 2 liter). Fordel rosinblandingen over brødet.

Pisk sammen egg, eggeplommer, sukker, fløte og melk med en stålvisp. Hell blandingen over brødet. La det hele stå og trekke i 30 min. Dryss så over brunt sukker.

Stekes midt i ovnen ved 170°C i 45 min. Spises varm og nystekt!

Tips

Brioche er fransk bakverk som ligner loff, men som inneholder ekstra mye egg og smør. Du finner flere oppskrifter på detsoteliv.no - og rester av "Brioche à l'orange" er helt perfekte å bruke til denne brødpuddingen!

Alternativt går det også fint å bruke vanlig smørloff som kan kjøpes i butikken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-appelsin-orange-brioche-pudding