Brødpudding med Amaretto

Ingredienser



250 g brioche i terninger (eller loff, se tips)
- -
4 egg
2,5 dl kremfløte
2 dl H-melk
2 dl sukker
40 ml Amaretto mandellikør
0,5 ss vaniljeessens
0,5 ts mandelessens

Fremgangsmåte

Legg Brioche (eller loff, se tips) i en stor, smurt, ildfast form som rommer 1,5 liter.

Pisk sammen egg, fløte, melk, sukker, likør, vaniljeessens og mandelessens med en stålvisp. Hell blandingen over brødet. Dypp brødet godt ned i væsken. La det hele stå og trekke i 30 min.

Stekes midt i ovnen ved 170°C i 40 min.

Tips

"Brioche" er en fransk type loff som inneholder ekstra mengder egg og smør. Du finner flere oppskrifter på detsoteliv.no. Det går også fint å bruke rester av daggammel, vanlig loff.

Brødpuddingen smaker best nystekt og lunken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-amaretto