Limoncello Bread Pudding (Italiensk brødpudding)



Ingredienser

2 dl kremfløte
2 dl melk
1 ts vaniljeessens
7 egg
1 dl sukker
60 ml Limoncello
- -
500 g loff uten skorpe (se tips)

Limoncellosirup:
60 ml Limoncello
0,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen fløte, mel, vaniljeessens, egg og Limoncello med en stålvisp.

Skjær loffen i store terninger og legg i en smurt, ildfast form som rommer 1,5 liter. Hell over fløteblandingen og la det hele stå og trekke i kjøleskapet i 30 min.

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

Kok sammen Limoncello og sukker i noen minutter til sirup. Serveres varm sammen med brødpuddingen og vaniljeis ved siden av.

Tips

Det går fint å bruke daggammel loff (loffen blir myk igjen når den trekker i fløteblandingen). Alternativt til loff kan du bruke fransk "brioche" som inneholder

ekstra mye egg og smør (se oppskrift på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/limoncello-bread-pudding-italiensk-brodpudding