Brødpudding med lønnesirup (Maple Bread Pudding)

Ingredienser



♥ 1,75 dl lønnesirup
♥ 5 tykke loffskiver eller 2 små baguetter
♥ 50 g smør
♥ 1 dl rosiner og nøtter
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 2 store egg
♥ 4,5 dl melk
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Hell lønnesirup i bunnen av en liten ildfast form (1,5 liter). Smør loffskivene/baguettskivene med smør og del i store terninger. Legg brødet i formen og dryss over rosiner og eventuelt hakkede nøtter (bruk den typen nøtter du liker best). Drypp over 1 ss sitronsaft.

Pisk sammen egg, melk og vaniljeekstrakt med en visp. Hell blandingen over brødet. La stå i 15 minutter.

Varm opp ovnen til 180°C. Sett en langpanne midt i ovnen og hell i kokende vann. (Fyll i godt med vann, ca. halvveis opp i langpannen.) Sett formen i langpannen og stek brødpuddingen i vannbadet i ca. 1 time.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Se etter "maple syrup" i hyllene der du finner honning og vanlig sirup (selges ofte på glassflaske).

♥ Ikke la deg skremme av at brødpuddingen skal steke i vannbad. Det er veldig enkelt og dampen gjør at konsistensen blir myk og superherlig!

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

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