Bread and butter pudding (Engelsk brødpudding)



Ingredienser

♥ 8 skiver loff (uten skorpe)
♥ 50 g mykt smør
♥ 75 g rosiner

Fløtemelkblanding:
♥ 2,5 dl melk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 egg
♥ 1 eggeplomme
♥ 3 ss brunt sukker

Pynt:
♥ 2 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Skjær skorpene av loffskivene og del loffskivene deretter på diagonalen så de får fasong som trekanter.

Smør loffskivene med smør. Legg loffskivene lett overlappende i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Dryss over rosiner.

Varm opp melk og kremfløte i en kjele sammen med vaniljestang- og frø. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. La blandingen stå og trekke i 5 minutter og fjern deretter vaniljestangen.

Visp eggene, den ekstra eggeplommen og brunt sukker lett sammen i en bolle. Hell deretter i den varme vaniljefløten og rør blandingen sammen.

Ha fløtemelkblandingen over loffskivene i formen.

Dryss over ekstra brunt sukker

Trykk loffskivene godt ned i fløtemelken og la det hele stå og trekke i romtemperatur i 30 minutter.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter.

Serveres varm og nystekt.

Tips

♥ Til denne oppskriften passer det faktisk helt perfekt med kjøpt loff som er ferdig oppdelt i skiver.

♥ Du kan eventuelt drysse mandelflak og/eller litt kanel på loffskivene i tillegg til brunt sukker, hvis du ønsker.

♥ Brødpuddingen smaker nydelig som den er, særlig når den er varm og helt nystekt, men det er også godt med vaniljesaus som tilbehør.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bread-and-butter-pudding-engelsk-brodpudding