

BROODPUDDING

Ingrediënten

- ✓ 300 g oud brood
- ✓ 300 ml halfvolle melk
- ✓ 2 eieren
- ✓ 50 g peperkoek
- ✓ 1 banaan
- ✓ 1 appel
- ✓ 1 el honing
- ✓ 1 tl kaneel
- ✓ 1 snuifje zout
- ✓ 1 hand veenbessen/ rozijnen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snij het brood en de peperkoek in stukken en doe in een kom.
3. Giet de warme halfvolle melk over het brood.
4. Schil en plet de banaan terwijl je het brood met de melk een half uur laat weken.
5. Meng de eitjes onder de banaan. Voeg de kaneel en honing toe aan dit mengsel.
6. Voeg het banaanmengsel toe aan het brood en meng dit geheel.
7. Schil en snij vervolgens de appel in blokjes en voeg dit toe aan het mengsel, samen met de veenbessen en het zout.
8. Roer alles goed door elkaar.
9. Doe het mengsel in de muffinvormpjes of cakevorm en bak de broodpudding in 20 - 25 minuten af in de oven. Prik met een vork in het midden van de broodpudding om te kijken of deze gaar is.

