

Broodpudding met rozijnen

Ingrediënten

- half gesneden oud wit brood
- 30 gram zachte boter
- handje rozijnen
- 300 milliliter melk
- 2 losgeklopte eieren
- snuf kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- 30 gram kristalsuiker

Werkwijze

1. Snijd de korstjes van het brood en besmeer de plakken met boter. Snijd ze in driehoekjes en belg een vorm ermee.
2. Strooi er rozijnen overheen. Dek af met brooddriehoekjes.
3. Meng de melk met het ei, de kaneel, de vanillesuiker en de helft van de suiker. Schenk dit over de brooddriehoekjes. Laat 5 minuten intrekken. Bestrooi met de rest van de suiker.
4. Zet de vorm in een andere vorm met water gevuld in de oven en laat dit in 45 minuten knapperig worden.
5. Serveer met een bolletje ijs of slagroom.