

## Recept : broodpudding



### Ingrediënten:

- 50g boter
- 2dl melk (of 20 cl)
- 500g oud brood zonder korsten
- 200g suiker
- 10 vanillesuiker (of 1 zakje)
- 5 eieren
- 3 eetlepels cacao-poeder
- 50g rozijnen

### Hulpmiddelen:

- 1 steelpannetje
- 1 kom
- Bakvorm
- Rooster

### Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt de boter in een steelpannetje en doe er de melk bij.  
Laat de melk goed warm worden zonder te koken.
3. Breek het brood in stukjes en doe het bij de melk. Roer tot het brood helemaal uit elkaar valt.
4. Doe er de suiker en de vanillesuiker bij en roer er een voor een de eieren door.  
Voeg er het cacao-poeder aan toe en roer tot een glad beslag.
5. Week de rozijnen in een beetje warm water. Giet het water weg en doe de rozijnen bij het beslag.
6. Vet bakvorm in en zet hem op een bakplaat. Doe het beslag in de bakvorm en zet 45 minuten in het midden van de warme oven.
7. Neem de broodpudding uit de oven, haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.