



# BROODPUDDING UIT DE OVEN

Met rozijnen en kaneel



Gemakkelijk



Totaal: **25 - 30** min.



Eet binnen **5** dagen

Broodpudding is, net als wentelteefjes of vergeten brood, ooit ontstaan als een gerecht om oud brood op te maken. Bij een broodpudding week je het brood in melk en meng je het met ingrediënten als suiker en kaneel. Even bakken in de oven en klaar is jouw pudding!



Vrije-uitloepi ✨



Witte ciabatta



Slagroom ✨



Gemalen kaneel



Rozijnen

# LEKKER — TOETJE

## BROODPUDDING UIT DE OVEN

### BENODIGDHEDEN:

Grote kom en kleine ovenschaal.



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden. Klop de **eieren** los in een grote kom en roer er de **slagroom**, de **kaneel**, de **rozijnen** en de suiker door. Snijd de **witte ciabatta** in plakken.



**2** Vet een kleine ovenschaal in met roomboter en leg de plakjes **ciabatta** er dakpansgewijs in. Gebruik een kleine ovenschaal zodat de **ciabatta** straks grotendeels onder de **room** staat. Schenk het roommengsel erover. Zorg dat er geen **rozijnen** bovenop liggen, die verbranden snel. Bak de broodpudding 18 – 24 minuten in de oven ★.



**3** Schep de **broodpudding** op de borden.

★**TIP:** Let op: de baktijd is gebaseerd op een kleine ovenschaal voor 2 personen. Maak je dit recept voor meerdere personen? Verdeel de pudding dan over meerdere kleine ovenschalen of verleng de baktijd met 10 – 15 minuten.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Vrije-uitloopei (st) 3) *	3	6
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	200	400
Gemalen kaneel (tl)	2	4
Rozijnen (g) 19) 22) 25)	30	60
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2
Suiker* (el)	3	4
Roomboter*	voor invetten	

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2853 / 682	1123 / 269
Vetten (g)	45	18
Waarvan verzadigd (g)	27,2	10,7
Koolhydraten (g)	53	21
Waarvan suikers (g)	34,4	13,5
Vezels (g)	2	1
Eiwit (g)	15	6
Zout (g)	0,7	0,3

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 22) Noten 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh