



## Brøduppuding med tørket frukt

### Ingredienser

350 g loff uten skorpe  
5 dl melk  
2 dl matfløte eller kremfløte  
6 egg  
1 dl sukker  
50 g smør  
150 g tørket frukt (se tips)  
3 ss brunt sukker



### Fremgangsmåte

Bryt brødet i biter og legg brødbitene i en bakebolle sammen med oppdelt tørket frukt. Visp sammen melk, fløte, egg og sukker med en stålvisp og hell blandingen over brødbitene. La det hele stå og trekke i 30 min.

Ha alt i en smurt brødforn (2 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Legg på noen klatter smør. Strø til slutt over brunt sukker.

Stek brøduppudinga midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min, til oppudinga er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Dra av bakepapiret og sett den på et passende fat.

### Tips

Du kan bruke all slags tørket frukt. Jeg brukte hakkede svsker, aprikoser og lyse rosiner. Tropisk fruktblending (tørket mango, ananans, pasjonsfrukt osv) er også veldig godt i denne brøduppudinga.

I stedet for å steke brødpuddingen i en brødform, kan du bruke en smurt, ildfast form og servere kaken rett fra formen.

Se også oppskrift på "Brødpudding", "Brødpudding med sjokolade", "Brødpudding med rom og rosiner" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-torket-frukt>