



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 svisker, 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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