



Bread and butter pudding (Engelsk brødpudding)

Ingredienser

- ♥ 8 skiver loff (uten skorpe)
- ♥ 50 g mykt smør
- ♥ 75 g rosiner

Fløtemelkblanding:

- ♥ 2,5 dl melk
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 3 egg
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ 3 ss brunt sukker

Pynt:

- ♥ 2 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Skjær skorpene av loffskivene og del loffskivene deretter på diagonalen så de får fasong som trekkanter.

Smør loffskivene med smør. Legg loffskivene lett overlappende i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Dryss over rosiner.

Varm opp melk og kremfløte i en kjele sammen med vaniljestang- og frø. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. La blandingen stå og trekke i 5 minutter og fjern deretter vaniljestangen.



Visp eggene, den ekstra eggeplommen og brunt sukker lett sammen i en bolle. Hell deretter i den varme vaniljefløten og rør blandingen sammen.

Ha fløtemelkblandingen over loffskivene i formen.

Dryss over ekstra brunt sukker

Trykk loffskivene godt ned i fløtemelken og la det hele stå og trekke i romtemperatur i 30 minutter.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter.

Serveres varm og nystekt.

Tips

♥ Til denne oppskriften passer det faktisk helt perfekt med kjøpt loff som er ferdig oppdelt i skiver.

♥ Du kan eventuelt drysse mandelflak og/eller litt kanel på loffskivene i tillegg til brunt sukker, hvis du ønsker.

♥ Brødpuddingen smaker nydelig som den er, særlig når den er varm og helt nystekt, men det er også godt med vaniljesaus som tilbehør.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bread-and-butter-pudding-engelsk-brodpudding>