

Bread pudding van suikerbrood met custard en cranberry's

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 Fries suikerbrood (zo'n 800 gr)
- 100 gr gedroogde cranberry's
- 50 gr rozijnen
- Roomboter om de skilletts mee in te vetten

Voor de custard

- 600 ml volle melk
- 300 ml slagroom
- 6 eieren
- 150 gr kristalsuiker
- 2 tl vanille extract
- 2 tl sinaasappelrasp
- snufje zout
- 2 el donkere rum
- Rietsuiker

Toppings (optioneel)

- Verse slagroom
- Poedersuiker

Benodigdheden:

- BBQ, indirect 160 graden
- Grote mengkom
- 2 medium of 4 kleine skilletts
- Fijne rasp
- Garde

- Snijd het suikerbrood in gelijkmatige blokjes van zo'n 2 bij 2 cm en meng ze in een kom met de cranberry's en rozijnen.
- Meng voor de custard alle ingrediënten in een grote kom en mix het tot een glad geheel.
- Vet de skilletts in met roomboter en vul ze met het suikerbrood, de cranberry's en rozijnen.
- Giet de custard gelijkmatig over de skilletts en druk het brood wat aan, zodat alles goed onder de custard staat.
- Laat het 10 minuten staan zodat het brood de custard goed kan absorberen.
- Zet de skilletts indirect in de BBQ en laat ze 30 minuten goudbruin garen.
- Bestrooi ze na 15 minuten met wat rietsuiker zodat je een mooi krokant laagje aan de bovenkant krijgt.
- Haal ze na 30 minuten van de BBQ en serveer met verse slagroom en eventueel wat poedersuiker.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl