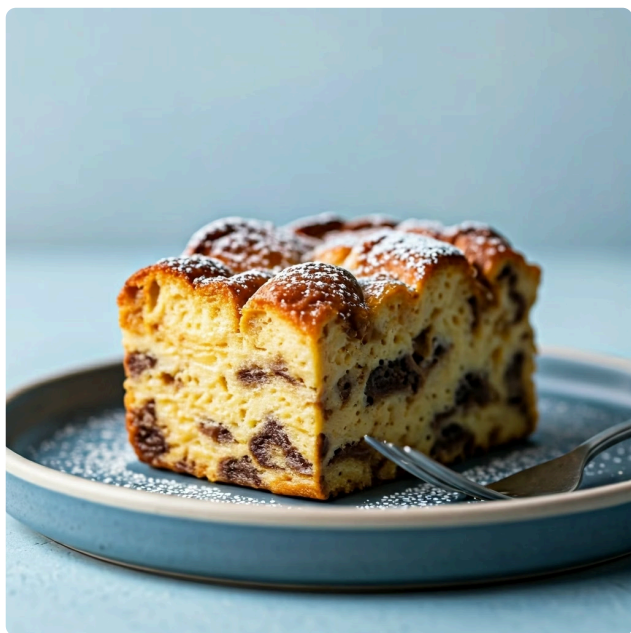


# Recept: Broodpudding



Broodpudding is een heerlijk traditioneel dessert dat restjes oud brood omtovert in een smeuge en smaakvolle traktatie. Perfect voor een gezellige middag of als troostmaaltijd. Met een vleugje kaneel en vanille, aangevuld met zoete rozijnen of chocolade, is dit recept eenvoudig te maken en gegarandeerd een favoriet.

In Vlaanderen alleen al wordt jaarlijks zo'n **36.990 ton brood** weggegooid in huishoudens. [VILT](#) Dat komt overeen met ongeveer **46 miljoen broden** van 800 g. In dit recept verwerk je oud brood dat anders in de vuilbak belandt.

## Ingrediënten

Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen.

| Ingrediënten voor 4 personen   | Hoeveelheid | Mise en Place                    | # personen omrekenen |
|--|-------------|----------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Volle melk                                  | 0.5 l       |                                  |                      |
| <input type="checkbox"/> Bruine suiker                               | 100 g       |                                  |                      |
| <input type="checkbox"/> Witte suiker                                | 100 g       |                                  |                      |
| <input type="checkbox"/> Overschot brood, koffiekoeken of sandwiches | 300 g       | in kleine stukjes gebroken       |                      |
| <input type="checkbox"/> Kaneelpoeder                                | een snuifje |                                  |                      |
| <input type="checkbox"/> Rozijnen of chocoladestukjes                | 200 g       |                                  |                      |
| <input type="checkbox"/> Eieren                                      | 5 stuks     | losgeklopt                       |                      |
| <input type="checkbox"/> Vanillestok of vanillesuiker                | 1 stuk      | zaadjes uitgeschraapt            |                      |
| <input type="checkbox"/> Boter                                       | 25 g        | voor het invetten van de bakvorm |                      |

## Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Oven voorverwarmen en melk verwarmen:** Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm de melk met de bruine en witte suiker op een zacht vuurtje, onder regelmatig roeren, totdat de suiker volledig is opgelost. Zorg ervoor dat de melk niet kookt.
- Brood weken:** Brokkel het oud brood, de koffiekoeken of sandwiches in kleine stukjes in een grote kom. Giet de lauwe, gesuikerde melk over het brood en laat het enkele minuten weken zodat het goed de vloeistof kan absorberen.
- Deeg voorbereiden:** Plet het geweekte brood daarna met een vork tot een dikke, homogene brij. Snijd het vanillestokje of een zakje vanillesuiker in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit met een mespunt. Voeg de vanillezaadjes, rozijnen, het snufje kaneel en de losgeklopte eieren toe aan het broodmengsel en meng alles grondig door elkaar tot een egaal deeg.
- Bakken:** Vet een bakvorm goed in met boter. Giet het bereide broodpuddingmengsel in de ingevette bakvorm. Plaats de bakvorm in de voorverwarmde oven en laat de broodpudding ongeveer 45 minuten bakken op 200°C, of totdat de bovenkant goudbruin en stevig aanvoelt. Laat de broodpudding even afkoelen voor het serveren.