



Broodpudding met appel, peer en een speculooschocoladeglazuur



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram oudbakken brood (of een mengsel van brood, koffiekoeken, rozijnenbrood, pistolets ...)

1 l melk

5 eieren

1 zakje vanillesuiker

1 zakje vanillepudding poeder

75 gram bruine suiker

1 zakje bakpoeder

1 appel (geschild en fijngesneden)

1 peer (geschild en fijngesneden)

1 handvol rozijnen (of gehalveerde druiven)

4 eetlepels speculoospasta

200 gram pure chocolade (in stukjes)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel het brood in stukjes en doe het in een kom met de melk. Laat 1 uur staan en roer af en toe. Mix tot een min of meer gladde massa (in de keukenrobot).
- 2.** Voeg de eieren toe en roer goed. Voeg de vanillesuiker, het puddingpoeder, de bruine suiker en het bakpoeder toe. Meng goed. Voeg ten slotte de appel, de peer en de rozijnen toe.
- 3.** Bekleed een ronde springvorm met bakpapier en giet het mengsel hierin. Zet 1 uur in een op 175 °C voorverwarmde oven en laat even afkoelen. Haal uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.
- 4.** Bestrijk de bovenkant met speculoospasta.
- 5.** Smelt de chocolade 2 minuten in de microgolfoven en roer glad. Giet boven op de broodpudding en strijk uit. Laat opstijven.