



Bread 'n' Butter pudding

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	38 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

2 el boter
6 eieren
200 g suiker
250 ml melk
500 ml room
250 ml dubbele room
1 vanillestokje

De vorm met een ruime hoeveelheid boter invetten. Het vanillestokje opensnijden en het vanillemerg eruit schrapen. De eieren, de suiker, de melk, de room, de dubbele room en het vanillemerg met een pureerstaaf mixen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

1 baguette, ca. 260–350 g

De baguette zeer schuin in ca. 24 dunne sneetjes snijden en deze dakpansgewijs in de met boter ingevette porseleinen vorm leggen. Het eimengsel langzaam over de baguettesneetjes gieten. De pudding laten trekken tot het brood zich volgezogen heeft en zacht is. De vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken

Put the pastry in

Hot air humid 180 °C gedurende 38 Mins

poedersuiker

De pudding na het garen met poedersuiker bestrooien. Lauwwarm serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

