

Scheiterhaufen

Broodpudding

5 appels
4 eieren
½ l. melk
3 el. rozijnen
2 el. rum
1 snuf zout
250 gr. harde witte broodjes
1 zakje vanillesuiker
kaneel
80 gr. suiker

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eieren los met de melk, suiker, vanillesuiker en een snufje zout. De broodjes snij je in dunne schijven.

Meng de rum met een klein beetje water en laat de rozijnen er een kwartiertje in weken.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in dunne plakken.

Vet een vorm in met boter. Bestrooi de appels met wat kaneel en meng ze met de rozijnen. Doop de schijven brood goed in het eiermengsel. Leg nu de appels en de schijfjes brood afwisselend in laagjes in de vorm. Overgiet het met de rest van het eier-melk-mengsel.

Zet de broodpudding in de hete oven en bak het in 40 minuten gaar. Laat het even wat afkoelen voordat je het op tafel zet.