

## Broodpudding

Image



**Broodpudding**

Een heerlijke broodpudding, afgewerkt met een verrukkelijke frucaps abrikozenjam...

175°C

ca. 60 min

20 stuks

## Ingrediënten

1.000 gram Rozijnen

500 gram Arlico trempeerlikeur rhum 29%

6.000 gram Melk

5.000 gram stokbrood/brood/pistolets/ciabatta o.i.d.

20 gram Kaneelpoeder

800 gram Bruine suiker

1.800 gram Heel ei

1.000 gram witte chocolade druppels

1.000 gram Confru orangeade 4x4

10 gram Zout

Damcosnow RSPO MB

Frucaps caramelvulling

Frucaps abrikozenjam

Frucaps comfortgelei neutraal

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Wel de rozijnen in de **trempeerlikeur rhum 29%**.
2. Snij het brood in grove stukken van ongeveer 2x2 cm.
3. Voeg de melk, kaneelpoeder, bruine suiker, zout en het ei toe aan het brood.
4. Voeg de gewelde rozijnen, witte chocolade druppels en de **Confru mixed peel 4x4** toe.
5. Draai het met de vlinder tot een goed gemengd, bijna glad beslag.
6. Stort het beslag in een ingevette tulbandvorm, 900 gram per stuk.
7. Bak de broodpudding af en laat volledig afkoelen.
8. Smeer de broodpudding helemaal in met **Frucaps abrikozenjam**.
9. Smit daarna de broodpudding af met **Frucaps comfortgelei neutraal**.

10. Spuit een cirkel **Frucaps caramelvulling** op de rand, strooi licht **Damcosnow** **RSPO MB** over de tulband en werk af naar eigen inzicht.

**Image**



**Image**



**Image**

