



BROODPUDDING:



Ingrediënten (voor 1 standaard bakvorm):

- 1 klein bruin brood (= 400 g)
- 4 eieren
- 200 ml amandelmelk
- 4 overrijpe bananen
- 20 g medjoul dadels
- 20 g gedroogde cranberries
- 20 g gedroogde gojibessen
- 15 g zonnebloempitten



Bereidingswijze:

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Pel de bananen, snij in grove stukken en mix ze met een staafmixer fijn tot een gladde puree.
- Voeg de eieren en de amandelmelk toe en mix het geheel opnieuw goed door.
- Snijd het oud brood in stukken van ongeveer 2 op 2 cm en voeg de broodstukjes toe aan het bananenmengsel.
- Meng het geheel goed onder mekaar en laat het geheel een 10 tal minuutjes rusten zodat het brood week wordt.
- Giet het deegmengsel in een siliconen bakvorm en bak gedurende 35 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- De broodpudding is klaar als het deeg niet meer vochtig is (dt kan je checken door er met een vork in te prikken). De broodpudding heeft dan een goudbruin korstje.
- Haal de bakvorm uit de oven; neem de broodpudding uit de bakvorm, laat afkoelen en snij in plakjes.
- Smakelijk!