



## Broodpudding

### met abrikozen

#### Ingrediënten (voor 6 personen)

##### Voor het brood

- 80 gr. rozijnen
- 1 oud stokbrood
- 3 middelgrote eieren
- 3 eidooiers
- scheut melk
- 150 ml gecondenseerde melk (uit blikje)
- 150 ml verse slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel kaneel

##### Voor de garnering

- 80 gr. gedroogde abrikozen zonder pit
- 50 ml verse slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- abrikozenjam

#### Benodigheden

- Wonderpan
- Campingaz Bivouac

- 1 Snijd het stokbrood in plakjes van ca. 1 cm dik en maak er vervolgens blokjes van door de plakjes in vieren te snijden.
- 2 Snijd de abrikozen in dunne reepjes en wel de rozijnen en abrikozen 5 minuten in heet water (of rum!) en knijp uit.
- 3 Doe het brood in een grote kom en besprenkel met een beetje melk, zodanig dat het brood alvast wat 'zompig' wordt.
- 4 Doe in een mengkom: slagroom, eieren, dooiers, gecondenseerde melk, vanillesuiker en kaneel en klop dit goed door elkaar.
- 5 Verdeel het geweldige fruit over het brood, schenk het eimengsel erover en meng alles goed door elkaar. Laat ca. 30 minuten intrekken.
- 6 Doe dit mengsel in de ovenpan en bak de pudding op ca. 175°C, ongeveer 30 á 40 minuten. Dat is een medium/laag pitje.
- 7 Klop ondertussen 50 ml slagroom tot yoghurt dikte (zoet eventueel naar smaak met suiker of vanillesuiker).
- 8 Schep de pudding op een grote schaal of bord, verdeel wat abrikozenjam over de pudding en schep er wat slagroom over. Eventueel garneren met partjes verse abrikozen!