

Recept van de maand: **chocoladebroodpudding of 'bodding'**

Deze maand hebben we gekozen voor een eenvoudig recept. Dit biedt de mogelijkheid om eens samen met de (klein)kinderen aan de slag te gaan tijdens de komende vakantie. Het hoeven immers niet altijd donuts of cup-cakes te zijn.

Ingrediënten : 240 gr oud brood (niet te donker), 400 ml melk, 2 eieren, 45 g chocoladepuddingpoeder, 120 g suiker, sinaasappelextract of sinaasappellikeur.

Bereiding :

- Verwarm je oven voor tot 200°C.
- Verkruimel het brood in een grote kom en overgiet het met de melk. Laat het brood even weken en stamp het fijn met een pureestamper.
- Meng er nu de chocoladepuddingpoeder, het sinaasappelextract, de suiker en de losgeklopte eieren onder.
- Vet een ovenschaal in met boter en bestrooi met bloem. Giet het beslag in de ovenschaal.
- Bak de broodpudding 30 min. op 200°C. Verlaag daarna de temperatuur tot 180°C en laat nog 30 min. bakken.



Extra's :

Wil je nog wat extra's toevoegen? Dat kan. Zo kan je wat gekonfijt fruit (sinaasappel) of sinaasappelzeste (= geraspte sinaasappelschil) toevoegen.

Smakelijk!