

BROODPUDDINGTAART MET KRUIDNOTEN

OMSCHRIJVING:

Deze taart is anders dan alle taarten die je hebt gemaakt en geproefd. De kleine briochebroodjes lenen zich uitstekend om een mooie symmetrische vorm in de taartvorm te maken. Het brood hecht heel goed aan het broodpuddingmengsel en daardoor smaakt de taart niet alleen erg lekker, maar ziet deze er ook heel erg feestelijk uit.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een broodpuddingtaart is meestal wat klef en compact. Nou deze broodpuddingtaart echt niet! De briochebroodjes lenen zich goed om zich vol te zuigen met het melk-room-eimengsel maar blijven luchtig. Door de sesamzaadjes op de broodjes krijg je een extra smaakbeleving en de sinaasappeljam geeft de taart een frisse bite. Wij maakten deze broodpuddingtaart met kruidnoten en sinaasappel, maar alles kan eigenlijk.



INGREDIËNTEN:

- Briochebroodjes 12 kleintjes ingeprikt met een prikker
- Suiker 200 gram
- Melk 200 ml
- Room 100 ml
- Boter 25 gram gesmolten
- Eieren 6
- Kaneel 1 theelepel
- Vanillesuiker 1 theelepel
- Kruidnoten 100 gram waarvan ½ heel en de andere ½ grof gekruimeld
- Sinaasappel in partjes om te serveren
- Poedersuiker om te serveren
- Sinaasappeljam om te serveren



BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de briochebroodjes niet af.
2. Vet een taartvorm in met boter en meng de room, melk, suiker, kaneel, vanillesuiker, gesmolten boter en eieren door elkaar in een maatbeker.
3. Doe de briochebroodjes symmetrisch in de taartvorm en strooi er de hele kruidnoten overheen.
4. Giet het melk-room-eiermengsel helemaal over de briochebroodjes en laat even intrekken. Daarom heb je de broodjes ingeprikt, zodat het roommengsel goed in het brood kan trekken.
5. Bak de briochebroodpuddingtaart af met aluminiumfolie op de bovenkant (tegen verkleuren) ongeveer 40/50 minuten in de oven.

SERVEREN:

6. Er komen 12 porties uit deze taart, omdat je 12 mini briochebroodjes hebt gebruikt. Je gasten kunnen dus zelf stukken uit de taart 'trekken' met de hand of je snijdt ze eruit met een broodmes. Serveer met een partje sinaasappel en wat sinaasappeljam op de bovenkant van de taart.



BUSSING
BROOD

MINI BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2018

4 X 25 STUKS, 32 GRAM



SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl