

Broodpudding met rozijnen

⌚ 30 minuten 👤 4 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

- 01 | Verwarm de oven voor op 170°C.
- 02 | Snijd het brood en de peperkoek in stukken en doe in een kom.
- 03 | Voeg de melk en de Fresubin PRO Drink vanille toe samen met de rozijnen en laat 10 minuten weken.
- 04 | Voeg de eieren en de kaneelpoeder al roerend toe aan het beslag.
- 05 | Vet de taartvorm in met boter en bepoeder vervolgens met bloem. Giet het beslag in de taartvorm en laat ongeveer 50 minuten bakken.
- 06 | Laat de broodpudding afkoelen en werk af met bloedsuiker.

Ingrediënten

Peperkoek	3 sneden
Oud brood	200 g
Volle melk	400 ml
Rozijnen	80 g
Vanillesuiker	1 zakje
Bloem	
Eieren	3
Boter	
Fresubin PRO Drink vanille	200 ml
Kaneelpoeder	een snuifje
Bloedsuiker	

Gebruikte producten



Fresubin PRO Drink - 200 ml (vanille)



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.