

Recept broodpodding “LIEPE PIER”

(niks afwegen, alles naar eigen smaak & hoeveelheid)

- Brood (oud-vers, met of zonder korstjes)
- Melk (mager, halfvol, volle)
- Ei
- Candijsuiker (liever kinnekessuiker, kan ook)
- Rozijnen
- Vanillesuiker (1 a 2 zakjes)
- Meng alle ingrediënten tot beslag (machinaal of ambachtelijk)
- Beslag bakken in een goede koekenpan. 10 a 15 minuten
- Neem een bord, groter dan je pan en draai het halfgebakken beslag in de pan om
- Bak ook deze kant 10 a 15 minuten af.

EXTRA: Heel lekker met een geutje koffie in het beslag of Elixir d’Anvers of likeur naar keuze.
Wil je er chocolade opsmeren als hij is afgekoeld, ... de mogelijkheden zijn enorm.

Laat het smaken & heel fijn weekend!