



Indische broodpudding - Puding roti

Deze variant wordt bereid met kokosmelk en kenarinoten (niet te verwarren met kemirinoten), die ook wel de amandelen van de Molukken genoemd worden. Ze zijn wat zoeter en voller van smaak.



6 personen

⌚ 75 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 800 ml kokosmelk (klapper)
- 🍴 8 sneetjes oud witbrood (gescheurd)
- 🍴 4 eieren (gesplitst)
- 🍴 100 g kristalsuiker
- 🍴 8 g kaneelpoeder (kayu manis)
- 🍴 50 g rozijnen
- 🍴 50 g kenarinoten (of geschaafde amandelen)
- 🍴 150 g gecondenseerde melk (susu kental)

om te serveren

- 🍴 vanillesaus

Materiaal: hand- of standmixer, springvorm

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Breng in een steelpan op middelhoog vuur de kokosmelk aan de kook.
3. Neem van het vuur en laat het brood weken in de melk.
4. Klop met de hand- of standmixer de eidooiers met de suiker en de kaneelpoeder tot een luchtig en bleek mengsel.
5. Spatel het melk-broodmengsel erdoor.
6. Klop met de mixer de eiwitten stijf.
7. Spatel het eiwitschuim door het beslag.
8. Verdeel het beslag in een gelijkmatige laag over de bakvorm.
9. Bestrooi met de rozijnen en de kenarinoten.
10. Schenk tot slot de gecondenseerde melk erover.
11. Bak de broodpudding 40 à 50 minuten in het midden van de oven goudbruin.
12. Neem uit de oven en laat 30 minuten afkoelen op het aanrecht.
13. Laat vervolgens minimaal 90 minuten opstijven in de koelkast.
14. Warm de vanillesaus eventueel nog even op en serveer bij de broodpudding.

BRON: foodies.nl

Selamat makan