

# Broodpudding

## Ingrediënten

- 300 gr oud brood
- 700 ml sojamelk
- 100 gr rietsuiker
- 75 gr puddingpoeder
- 1 kleine appel
- 8 speculaaskoekjes



1. Was je handen!
2. Scheur het brood in stukjes en doe ze in een grote kom.
3. Overgiet het brood met de sojamelk en laat even weken.
4. Verwarm de oven op 180°C.
5. Wrijf 2 bakvormen in met boter.
6. Snijd de appel (met schil, zonder klokhuis) in stukjes.
7. Plet het brood tot een papje.
8. Voeg de rietsuiker en het puddingpoeder toe.
9. Breek de speculaas in stukjes en voeg deze toe.
10. Voeg de appelstukjes toe.
11. Roer alles goed door elkaar.
12. Giet het deeg in de 2 bakvormen tot ze voor de helft gevuld zijn.
13. Bak de broodpudding gedurende 40 minuten in de oven.  
**Gebruik ovenwanten.**
14. Haal de broodpudding uit de oven, laat even afkoelen.