

Broodpudding met Kweeperen en walnoten



Nagerecht

Benodigheden

- 350 gram gekookte kweeperen, restant na het maken van kweeperengelei
- 8 eetlepel diksap
- 150 gram oud brood
- 350 ml magere melk
- 40 gram ongezoeten roomboter
- Snufje zout
- 75 gram kristalsuiker
- 75 gram walnoten
- 75 gram rozijnen
- 1 groot ei
- Taartvorm met diameter van 20 – 25 cm

Garnering

- 10 – 15 kweeperpartjes
- 3 eetlepel diksap
- 2 theelepel kristalsuiker
- beetje kaneelpoeder

Bereiding

1. Was de Kweeperen en wrijf met een doek het dons eraf. Snijd de kweeperen in kleine blokjes.
2. Houd enkele kweeperen apart (die heb je straks nodig).
3. Kook de kweeperen circa 15-20 minuten voor in een pan (ze moeten zacht zijn).
4. Vul ondertussen een briketten starter met 25 briketten en laat de briketten op temperatuur komen.
5. Gooi na het koken van peren het water weg en laat de peren buiten de pan iets afkoelen.
6. Pureer de kweeperen tot een gladde massa en verwarm de kweeperen na in een

Dutch Oven op middelhoog vuur.

7. Voeg 6 eetlepels diksap toe en roer goed door. Hang de pan iets hoger van het vuur en laat het pruttelen.

Maak ondertussen de broodpudding.

8. Verwarm ondertussen een Dutch oven voor tot 180 graden door 6 briketten er onder te leggen en 18 erboven.
9. Verwarm de melk, de kristalsuiker, het zout en de boter in een kleine steelpan op laag vuur tot de boter begint te smelten.
10. Verwijder de korsten van het brood en scheur het in grove stukken. Je kunt van allerlei brood(producten) pudding maken. Het enige waar je op moet letten, is dat je een lekkere mix hebt van broodsoorten en dat je de korsten eraf haalt. Die gaan naar vogels. Je kunt sneetjes witbrood gebruiken, maar bijvoorbeeld ook een krentenbol, een oud plakje ontbijtkoek of een eierkoek.
11. Doe het brood in een mengkom en schenk de warme melk erover. Laat het mengsel een paar minuten staan. De stukjes brood die boven komen drijven, duw je terug.
12. Hak de walnoten grof.
13. Voeg de walnoten en de rozijnen toe aan het broodmengsel.
14. Voeg vervolgens de kweeperenmoes toe en roer goed door.
15. Klop het ei kort en voeg het toe aan het broodmengsel. Roer goed door.
16. Bekleed de taartvorm met bakpapier en giet de broodpudding erin.
17. Snijd de overgebleven kweeperen die je apart hebt gehouden in parten. Verwijder de schil.
18. Verwarm in een koekenpan 3 eetlepels diksap en 2 theelepels kristalsuiker. Voeg – als de suiker helemaal is opgelost – de kweeperenpartjes toe en bak ze enkele minuten totdat ze goudbruin kleuren.
19. Leg de partjes bovenop de taart en zet de taart in het midden van de voorverwarmde oven.
20. Bak de pudding in 45 – 60 minuten gaar. De pudding is gaar als je een dun mes in het midden van de pudding kunt steken en er schoon uit kunt halen. Het is niet erg als de pudding in het midden nog wat vloeibaar, wiebelig is; broodpudding hoort wat 'klef' te zijn. Het is tenslotte pudding.
21. Laat even afkoelen voordat je de pudding aansnijdt. Bestuif de pudding met kaneelpoeder. Serveer de pudding warm.

Planning

Dit gerecht is super lekker en leuk om te maken maar vraagt wel enige aandacht en kost relatief veel tijd. Begin dus direct en gebruik de tijd goed.