



© Ferrero, 2016

## BROODPUDDING MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minuten 🕒 | 🍳🍳🍳

Voor: 9 personen

1 portie: 1 vierkant van 7 cm

### INGREDIËNTEN

- 3 eieren
- 227 g slagroom
- 227 g volle melk
- 170 g kristalsuiker
- 5 g zout
- 18 g vanille-extract
- 960 ml stukjes oud brood
- 160 g Nutella®

### BEREIDING

## Methode:

Klop de eieren, slagroom, melk, zout, suiker en vanille-extract. Schep de stukjes brood erin en stort het mengsel in een geboterde ovenvorm van 23 x 23 cm. Bak ongeveer 30 tot 35 minuten op 180°C. Haal uit de oven als de pudding is gerezen en minstens 65°C warm is vanbinnen. Laat afkoelen en verdeel in negen vierkanten. Verwarm vlak voor het serveren elke portie 45 seconden op de hoogste stand in de magnetron. Bedruip met 18 g Nutella®. Onmiddellijk serveren.