



Verloren brood met vanillepudding



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
1 l melk
1 zakje vanillesuiker
boter
8 sneden oudbakken brood
1 zakje vanillepudding poeder

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los met een halve liter melk en de vanillesuiker.
- 2.** Smelt in een grote braadpan wat boter.
- 3.** Dompel de sneetjes brood één voor één onder in het eiermengsel en bak vervolgens goudbruin in boter.
- 4.** Doe dit in twee porties (4 boterhammen per keer). Snij tot driehoekjes en schik in een schaal.
- 5.** Bereid de pudding zoals staat aangegeven op de verpakking en serveer bij het verloren brood.