

## Banaan Caramel Broodpudding

Hét perfecte recept om je oude brood en (té) rijpe bananen op te maken! Banaan Caramel Broodpudding gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 10-12 personen

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- Ongeveer 14 sneetjes/ 450 g oud brood (brioche is het lekkerste maar ieder brood volstaat)
- 240 ml melk
- 240 ml slagroom
- 100 g suiker
- 1 tl zout
- 3 eieren
- 1 el vanille-extract
- 2 (rijpe) bananen

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een cakevorm met bakpapier.
2. Scheur het brood in stukken en klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, slagroom, suiker, vanille-extract en het zout toe aan de eieren.
3. Voeg de stukken brood toe aan het mengsel en laat het brood het vocht goed absorberen. Snijd ondertussen de bananen in schijfjes en de Werther's Original Soft Caramel snoepjes door de helft.
4. Schep de bananen en ongeveer 2/3 van de Werther's Soft Caramel snoepjes door het broodmengsel en schep het mengsel vervolgens in de cakevorm. Top af met de overige Werther's Soft Caramel snoepjes.
5. Bak het brood ongeveer 1 uur in de oven. Tip: Test of het brood gaar is door een (saté)prikker in het midden te steken. Komt deze er schoon uit? Dan is het brood klaar.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Oventijd: 60 minuten