

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.**