


Verloren brood met kriekensaus

ongeveer 4 porties

 eenvoudig

 tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de kriekensaus:

1 blik krieken
1 eetl. Dr. Oetker Pudding Vanille
2 eetl. suiker
5 druppels Dr. Oetker Vanille Aroma

Voor het verloren brood:

2 eieren
150 ml melk
1 Dr. Oetker Vanillestokje
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
zout
kaneel
zachte boter
briochebroden

- 1 Voor de kriekensaus:**
Giet een beetje kriekensap in een kommetje en meng met het vanille pudding tot een homogeen papje.
- 2** Doe de krieken en de rest van het sap in een steelpannetje en zet op een laag vuur. Voeg de kristalsuiker toe en breng aan de kook.
- 3** Voeg het homogene papje toe aan de krieken. Kook een paar minuten en zet het vuur af. Voeg enkele druppels Vanille Aroma toe en zet opzij.
- 4 Voor het verloren brood:**
Snijd de vanillestok overlangs open en schraap met de punt van een mes het merg eruit of kies voor een zakje Vanille suiker. Doe de eieren in een mengkom en voeg de melk en de vanille toe. Klop de eieren los.
- 5** Dompel de sneetjes brood kort onder in het eimengsel.
- 6** Smelt boter in een pan en bak de sneetjes brood aan tot er een goudbruin korstje ontstaat. Bestrooi met een snufje kaneel.



Dr. Oetker n.v

- 7 Serveer het warme verloren brood met de lauwe krikensaus en val aan!

