



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Miki Kristin Duerinck Leybaert](#) | Foto: Heikki Verdurme | ©Miki Kristin Duerinck Leybaert

Broodpudding met pompoen

Ingrediënten

- 1/2 klein pompoentje
- 1,5 dl sinaasappelsap
- 100 g (oud) volkorenbrood zonder korst
- 75 g kokosbloesemsuiker Amanprana
- 1 ei
- 50 g gedroogde abrikozen
- 50 g rozijnen
- 1 vanillestokje
- 50 g speculaas
- 1 mespuntje gemalen kaneel
- Kokosolie, extra vierge+ Amanprana

Extra info

Recept geschikt voor:

8 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

45 minuten

Totale bereiding:

55 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van broodpudding met pompoen

Bereiding

- Zet het ontpitte halve pompoentje onversneden gedurende 7 minuten in de microgolfoven met het snijvlak naar onder, of stoom het gaar.
- Laat het afkoelen en lepel er 200g gaar vruchtvlees uit.
- Mix het vruchtvlees met het sinaasappelsap.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd het brood in stukjes en voeg de gemixte pompoen, de suiker en het ei toe.
- Mix het mengsel kort, zodat grote stukken brood verkrumelen.
- Snijd de abrikozen in kleine stukjes. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Plet de speculaaskoekjes. Voeg alles bij het brood, samen met de rozijnen en de kaneel.
- Giet het mengsel in een ingevette ovenschaal (kokosolie) en bak de broodpudding gedurende 35 minuten.

Speciale wensen

- Vegetarisch