

## Zeml'ovka (broodpudding) / Zeml'ovka (bread pudding)



### De boodschappen

- 8 sneden casino wit
- 3 peren
- 25 g rozijnen
- 200 ml melk
- 60 gram boter
- 2 vrije uitloop eieren
- 35 gram rietsuiker
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 15 gram rietsuiker extra

**Uit Slowakije voor de afwisseling een superlekkere Zeml'ovka, brood'pudding' met peer.** Heel gemakkelijk en snel te maken, zo klaar. De mini-monstertjes smullen ervan en wij ook!

### Zo maak je Zeml'ovka

Meet de melk en de boter af en doe ze samen in een steelpan.

Breng beiden tegen de kook, roer en laat het afkoelen.

Weeg de suiker, breek de eieren en rasp nootmuskaat.

Doe de ingrediënten samen in de mixer en klop tot het eimengsel luchtig is.

Schil en snij de peren in lange plakken.

Klop de 2 mengsels samen.

### **Verwarm de oven voor op 180°C en scheur de boterhammen in stukken.**

Vet een cakevorm licht in, leg het brood er overlappend in.

Strooi de rozijnen er over en leg de plakjes peer er bovenop.

Schenk het mengsel over de peren en strooi de extra rietsuiker erover.

Bak de pudding in 35 minuten lichtbruin en laat de Zemlovka afkoelen op een rooster.

Eet deze heerlijke Slowaakse broodpudding als dessert.

### **Dobru chut!**

## Zeml'ovka (broodpudding) / Zeml'ovka (bread pudding)



### Shopping list

- 8 slices of white bread
- 3 pears
- 25g raisins
- 200ml of milk
- 60g butter
- 2 free-range eggs
- 35 grams demerara sugar
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 15 grams demerara sugar extra

**From Slovakia comes this super delicious Zeml'ovka, bread pudding with pears for a change.** Very quick to make so easy peasy. The mini-monsters enjoy the pudding very much as do we!

### How to make Zeml'ovka

Measure the milk and butter and place them in a saucepan.

Bring it to a boil, stir and let it cool.

Weigh the sugar, break the eggs and grate the nutmeg.

Put all ingredients together into the mixer.

Beat the egg mixture until it's frothy and airy and combine the two mixtures.

Peel and core the pears then slice them.

**Preheat the oven to 180 ° C and rip the bread in pieces.**

Grease a cake tin lightly then lay the bread in it, overlapping.

Sprinkle the raisins on it and place the pear slices on top.

Pour the mixture over the pears and sprinkle the extra sugar on top.

Bake the pudding in 35 minutes golden brown.

Allow the Zeml'ovka to cool on a wire rack.

Eat this delicious Slovakian bread pudding for dessert.

**Dobru chut!**