**Brusselse broodpudding**

1 kg oud brood
200 g bruine cassonade

½ liter melk

kopje straffe koffie

Stroh rum

4 eieren

1 koffielepel kaneelpoeder

200 gr rozijnen

Verwijder de korst en snijd het brood in kleine stukjes. Overgiet met zwarte koffie en hete melk. Meng en neem de nodige tijd om het brood goed te laten weken. Roer tot je een egaal beslag krijgt. Doe er nu volgende ingrediënten bij: suiker, geklopte eieren en de in rum geweekte rozijntjes, eventueel met de rum erbij. Breng op smaak met kaneel. Meng alles goed en kneed tot een soepel deeg.

Leg het deeg in een ingevette en bebloemde bakvorm. Laat een uurtje bakken in een voorverwarmende oven op 180°C. Controleer of het resultaat OK is. De broodpudding moet nog soepel zijn vanbinnen, maar mag niet meer kleven aan het mes. Laat afkoelen vooraleer te ontvormen.

**Variant**: ik heb verschillende varianten gevonden van dit basisrecept, waarbij bijvoorbeeld peperkoek of koffiekoeken mee verwerkt worden in het beslag. Ook de toevoeging van stukjes chocolade, gedroogd fruit, stukjes appel, vanillesuiker en cacao is mogelijk.