



Puddingbroodjes met citroenpudding

Verras je vrienden en familie met deze heerlijke zelfgemaakte puddingbroodjes met een vulling van verrassend frisse citroenpudding. Heerlijk om je bezoek te trakteren op een puddingbroodje bij de koffie of thee, of gewoon omdat je er zelf zin in hebt!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x7 g

1-50-100101
0,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Vanille
100g

F56210
4,92 €



FunCakes Sucre Glace

F54640
3,61 €



Patisse Panier de Levage Ø25cm

P92015
15,38 €



Dr. Oetker Sucre vanillé 10x8 g

1-50-100315
1,10 €

Ingrediënten

Citroenpudding:

- 500 ml volle melk
- 1 theelepel vanille aroma
- 1 citroen
- 100 gram kristalsuiker
- 3 eidooiers
- 50 gram maizena

Puddingbroodjes:

- 1 zakje vanillesuiker (8 gram)
- 5 gram Instant Gist
- 1 eetlepel witte basterdsuiker
- 280 gram banketbakkersbloem
- mespunt zout
- 1 ei
- 25 gram roomboter op kamertemperatuur
- Zonnebloemolie
- Gesmolten roomboter
- Poedersuiker
- Garde

Stap 1: Start met het maken van de citroenpudding

Verwarm de melk totdat deze net niet kookt. Mix de overige ingrediënten in een aparte kom met de garde. Rasp de citroen, voeg het citroenrasp en het sap van de citroen toe aan je mengsel. Giet hier voorzichtig de warme melk bij en blijf roeren met de garde. Doe het mengsel (met alle melk erbij) weer terug in het pannetje en verwarm onder voortdurend roeren in 10 tot 15 minuten tot een mooie dikke pudding. Doe je pudding over in een schaal en dek af met plasticfolie. Zorg dat je het plasticfolie direct op de pudding legt, zo kan er geen velletje ontstaan. Laat de pudding volledig afkoelen (eerst op kamertemperatuur, daarna in de koelkast).

In plaats van de citroenpudding kun je daarnaast ook onze [mix voor banketbakkersroom](#) gebruiken, deze is super gemakkelijk in gebruik en in enkele handelingen gemaakt.

Stap 2: Begin met de puddingbroodjes

Verwarm de melk totdat deze lauw is. Doe hier de gist en de suiker bij en laat dit zo'n 10 minuutjes staan. Meng de bloem met het zout en doe dit in een grote mengkom (van je standmixer). Kluts het eitje en voeg 1 el van het ei aan je bloemmengsel toe, samen met de boter. Doe het melkmengsel bij de bloem en mix met de standmixer zo'n 10 minuten tot een mooi elastisch deeg. Kneed je met de hand, kneed dan zo'n 20 minuten tot een mooi elastisch deeg.

Stap 3: Laat de broodjes rusten onder een theedoek

Verdeel het deeg in 6 even grote bolletjes en leg ze op en met bakpapier beklede bakplaat. Dek ze af met een theedoek en laat 30 minuten staan. Rol de bolletjes daarna uit tot platte ovalen (je slaat ze

straks dubbel). Zorg ervoor dat je niet helemaal door rolt, zodat de twee uiterste randen iets dikker zijn dan de rest. Bestrijk de helft van je ovaal met wat zonnebloemolie, vouw je deeglapje dubbel en druk zachtjes aan. Doe dit met alle deegbolletjes. Laat ze weer onder de theedoek rusten voor een uurtje.

Stap 4: Bak de broodjes gaar

Verwarm de oven voor op 240 graden. Smeer de broodjes in met de rest van het geklutste ei en bak ze in zo'n 8 tot 10 minuutjes af. Smelt ondertussen wat roomboter. Zodra de broodjes uit de oven komen smeer je ze in met de gesmolten boter. Laat ze daarna afkoelen (eventueel weer onder een theedoek).

Stap 5: Vul de broodjes met de pudding

Roer de room goed door en doe over in een spuitzak met grote spuitmond. Trek de broodjes voorzichtig open (dit moet kunnen, doordat je de broodjes met olie hebt bestreken). Vul de broodjes met de pudding en bestrooi met poedersuiker.

Mede mogelijk gemaakt door: [EvieKookt](#)

[Het puddingbroodjes recept van Bakken.nl](#)