

Jan in de zak

natte broodpudding, gerezen in zak, gekookt in water en opgediend met suikersiroop

500 g bloem (zelfrijzend)

50 g suiker

2 eieren

gist, opgelost in

2 dl lauwe melk er bij gieten

deeg met de hand kneden, kneden, kneden & nog eens kneden!

bloem op het werkblad

deeg open duwen

+ 100g mengeling van rozijnen

oprollen

kneden tot ze naar buiten komen

Een gespoelde handdoek in een kom leggen

Deeg erin laten rijzen in een oven op 60°C

bloem opstrooien

toevouwen

toebinden (dan kan er geen water rechtstreeks in de zak)

2 uur in kokend water leggen

Om de 15' draaien

opdiene met een rumsausje