

Crème brûlée met bourbon-vanillesuiker

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kookpudding Vanille
500 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Bourbon-Vanillesuiker

Keukenspullen

Maatbeker
Pan
Garde
4 Stuk(s) Schaaltje(s)
Vershoudfolie

1. Kookpudding maken

Meng in een kopje de inhoud van het **pakje (Dr. Oetker Kookpudding Vanille)** met 6 eetlepels van de koude melk. Breng de rest van de **melk (500 ml)**, al roerende, aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg het aangemaakte puddingpoeder al roerend aan de melk toe.

Laat dit onder voortdurend roeren nog 2 minuten op een laag vuur zachtjes doorkoken. Schenk de pudding in de vormpjes. Verdeel de pudding direct over de bakjes. Dek de bakjes af met plastic folie.

2. Crème brûlée karameliseren

Strooi **bourbon-vanillesuiker (1 zakje Dr. Oetker Bourbon-Vanillesuiker)** over de crème brûlée. Plaats de crème brûlée onder de grill of gebruik een crème brûlée brander. Houd de grill goed in de gaten want het karameliseren van de suiker gaat snel!