Crème brûlée

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kookpudding Vanille
500 ml Melk (koud)
4 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

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

1. Kookpudding maken

Meng in een kopje de inhoud van het **pakje Dr. Oetker Kookpudding Vanille** met **koude melk (6 el)**. Breng de melk, 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 karamelliseren

Strooi **kristalsuiker (4 el)** over de crème brûlée. Plaats de crème brûlée onder de grill of gebruik een crème brûlée-brander. Houdt de grill goed in de gaten, want het karamelliseren van de suiker gaat snel!

1. Kookpudding maken

Meng in een kopje de inhoud van het **pakje Dr. Oetker Kookpudding Vanille** met **koude melk (6 el)**. Breng de melk, 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 karamelliseren

Strooi **kristalsuiker (4 el)** over de crème brûlée. Plaats de crème brûlée onder de grill of gebruik een crème brûlée-brander. Houdt de grill goed in de gaten, want het karamelliseren van de suiker gaat snel!