

Ingrediënten

65 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
65 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
300 ml Slagroom (ongezoet)
700 ml Melk
1 tl (theelepels) Speculaaskruiden
0.5 Zak Bakkerskruidnootjes

Keukenspullen

6 Stuk(s) Crème brûlée schaalje
Steelpan
Crème Brûlée brander

1. Crème brûlée bereiden

Meng de **suiker (65 g)** met het **custardpoeder (65 g)** en de **speculaaskruiden (1 tl)**.

Neem 6 eetlepels van de **melk** en roer dit door het custard-suikermengsel.

Verwarm in een pannetje de resterende melk met de **slagroom (300 ml)**. Voeg het custardmengsel al roerende toe aan de hete room/melk.

Breng het geheel al roerende aan de kook. Laat het nog ca. 3 minuten, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken.

Leg de bodems van 6-8 kleine soufflé schaalpjes vol met kruidnootjes. Vul vervolgens tot de rand met pudding en laat de pudding ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Kruidnootjes zien

Gebruik je glazen bakjes en wil je de kruidnootjes graag door de zijkant zien? Laat de pudding dan eerst opstijven tot yoghurt dikte en vul dan pas de schaalpjes.

2. Sinterklaas crème brûlée branden

Bestrooi het oppervlak van elk schaalpje met ca. **2 eetlepels fijne kristalsuiker** en verhit de suikerlaag met een crème brûléebrander (of hobbybrander) tot de suiker karamelkleurig wordt.