



Vanillepudding met rozijnen en bitterkoekjes

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

1 liter volle melk, 70 gram custardpoeder (vanillebloem), 75 gram suiker, 1 borrelglasje rum, 75 gram rozijnen, 8 bitterkoekjes

Bereiding

Rozijnen wassen en weken in rum. De bitterkoekjes bedruipen met rum. Van de melk een klein beetje achterhouden in een schaalje. Melk aan de kook brengen. Custardpoeder losroeren met de achtergehouden melk. Wanneer de melk kookt, suiker en custardoplossing toevoegen en goed roeren met een garde. Al roerende 1 minuut zachtjes laten koken. Rozijnen laten uitlekken en mengen met de pudding. Dessertschaaltjes doen en beleggen met de bitterkoekjes. Laten afkoelen en minstens 3 uur in de koelkast laten opstijven.

Notities

Recept voor een eenvoudige pudding van custardpoeder (puddingpoeder of vanillebloem) en verrijkt met in Rum geweekte rozijnen en bitterkoekjeskrum.

Foto's

