

Ingrediënten voor 1 personen

.1 3/4 eetlepel custardpoeder .1
eetlepel suiker .1 1/2 dl. melk

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Custardpudding

Recept van mijn zoon Tim

Vorbereiding

Zet een puddingvorm weg met koud water, als de pudding goed doorgeroed is dan het water weggooien.

Bereidingswijze

1. Roer de custard en de suiker door elkaar
2. Voeg 3 eetlepels melk toe en roer er een papje van.
3. Breng de rest van de melk aan de kook.
4. Haal de pan van het vuur en giet al roerende het papje in de pan.
5. Laat de pudding 1 minuut doorkoken onder goed roeren.
6. Giet de pudding in de lege puddingvorm.
7. Laat de pudding afkoelen.

Serveertips

Keer de pudding op een leeg bordje en begiet het met een chocoladesausje of een andere smaak.