

## Ingrediënten

100 gram suiker 2 eetlepels  
water 2 oudbakken croissants  
1,75 dl slagroom 2 eetlepels  
bourbon(optioneel) 0,75 dl volle  
melk 2 eieren, losgeklopt

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Engels  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Croissantpudding met karamel

Een heerlijk nagerecht van Nigella Lawson

### Hulpmiddelen

Klein ovenschaaltje van een halve liter. Steelpannetje

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 C.

### Bereidingswijze

Scheur de croissants in stukken en doe ze in de ovenschaal. Doe de suiker en het water in een pannetje en schud het pannetje tot de suiker is opgelost, zet het pannetje op matig tot hoog vuur. Laat het suikerwater karameliseren door het te laten koken tot het een mooi goudbruin kleurtje heeft, dit duurt 3 tot 5 minuten. Zet de pan van het vuur en roer er eerst de room door, trek je niets aan van het gespetter en gesis, en dan de bourbon en de melk. Klop alles goed door elkaar en meng er dan, nog steeds kloppend, de eieren door. Giet dit mengsel direct over de stukken croissant in het schaalje en laat het 10 minuten staan. Zet het schaalje 20 minuten in de voorverwarmde oven.