



Overige

Croissant-pudding met karamel en kersen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram kersen (bokaal, uitgelekt)
40 gram pecannoten (fijnggehakt)
150 milliliters volle melk
200 gram witte suiker
150 milliliters room
60 milliliters water
30 milliliters rum
4 croissants
4 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de croissants in een ovenschaal. Verdeel er de kersen over.

Doe de suiker met het water in een pannetje en roer door. Breng op een middelhoog vuur aan de kook en laat de suiker mooi karamelliseren. Roer niet in de pan. Zet het vuur lager van zodra het mengsel mooi goudbruin ziet. Giet er langzaam en al roerend de room bij tot er een glad mengsel ontstaat. Giet er de melk en de rum al roerend bij.

Zet het vuur uit en laat even afkoelen. Klop er dan de eieren onder. Giet dit karamelmengsel over de croissants en laat 10 minuten rusten. Bestrooi met de noten en zet daarna 20 minuten in de oven. Serveer lauw-warm.

Keukenbenodigdheden

Oven

