

**Menugang**

Nagerecht

**Aantal personen**

4 personen

**Bereidingstijd**

30 minuten

**Benodigdheden**

Ovens  
Kookplaten

## Ingrediënten

**Bodem:**

- 4 plakjes roomboter bladerdeeg
- 4 aluminium bakvormpjes

**Custard vulling:**

- 250 ml volle melk
- 100 ml slagroom

- 20 gr. Bloem
- 150 gr. kristalsuiker
- 4 eierdooiers (middelgroot)
- 1 kaneelstokje
- 1 reepje citroenschil (zonder wit)
- optioneel: poedersuiker/en of kaneel

## Bereidingswijze

**Bodem voorbereiden**

1. Vet de bakvormpjes in met een klein beetje roomboter
2. Leg de (ontdooide) bladerdeeg plakjes in de vormpjes en druk de bodem en rand goed aan. Het bladerdeeg mag er best bovenuit steken. Prik gaatjes in de bodem met een vork.

**Custard**

1. Meng de bloem met een beetje koude melk tot een papje.
2. Breng in een steelpan de rest van de melk samen met de slagroom, suiker, kaneelstokje en citroenschil langzaam aan de kook.
3. Verwijder zodra het kookt het kaneelstokje en de citroenschil.
4. Voeg het bloempapje toe en roer goed met een garde tot het iets indikt (ongeveer 1–2 minuten).
5. Haal de pan van de plaat en laat 2 minuten afkoelen.
6. Roer dan de eidooiers erdoor. Zeef het mengsel voor een extra glad resultaat.

**Vormen vullen en bakken**

1. Vul de bladerdeegvormpjes tot net onder de rand met de custard. Bewaar het restant custard als garnering/saus vlak voor het serveren.
2. Bak 12–15 minuten midden in de oven tot de bovenkant donkerbruine plekje krijgt en het deeg goudbruin is.
3. Laat 5 minuten afkoelen in de vormpjes, haal ze er dan voorzichtig uit.
4. Bestrooi eventueel met poedersuiker en/of kaneel.