

vanille pakketjes met fruit/ vanilla parcels with fruit



Voor de pudding

20 gram maizena
1 eetlepel suiker
180 ml melk
2 eetlepels slagroom
1/2 vanillestokje (zaad)
1 biologische eidooier, M

Voor het gebak

1 rol vers bladerdeeg
1 biologische eidooier, M
150 gram aardbeien of frambozen
150 gram abrikozenjam

Zo maak je vanille pakketjes met vers fruit

Doe de maizena en suiker in een kleine kom.

Meng met een deel van de melk tot een glad en samenhangend mengsel.

Doe resterende melk, room, vanille in een steelpan en breng het aan de kook.

Roer het maizenamengsel erdoor.

Laat het zachtjes koken tot er een dikke, gladde pudding ontstaat.

Neem van het vuur, meng de eidooier erdoor en laat het even iets afkoelen.

Dek af met plasticfolie om te voorkomen dat er een vel op komt.

Verwarm de oven voor tot 220°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol het bladerdeeg uit en snij er 6 vierkanten van.

Trek de hoekjes naar het midden en druk ze stevig vast, op de bodem.

Meng de eidooier met wat water en bestrijk de deegpakketjes hiermee.

Schep een eetlepel vanille pudding in het midden van elk pakketje.

Bak ze op het onderste rij van de oven in 16-18 minuten goudbruin.

Neem de pakketjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Verwarm de abrikozenjam tot het vloeibaar is en strijk het op het gebak.

Leg het fruit erop en bestrijk ook met abrikozenjam

vanille pakketjes met fruit/ vanilla parcels with fruit



For the pudding

20g cornstarch
1 tablespoon sugar
180ml milk
2 tablespoons double cream
1/2 vanilla bean (seeds)
1 organic egg yolk, M

For the danish

1 roll fresh puff pastry
1 organic egg yolk, M
150g strawberries
150g apricot jam

How to make vanilla parcels with fresh fruit

Add the cornstarch and sugar to a small bowl.
Mix with some of the milk until well combined and smooth.

Add remaining milk, cream and seeds to a small saucepan, bring to a boil.
Mix in the cornstarch mixture and let bubble until a nice and thick pudding.

Take off the heat, mix in the egg yolk and set aside to cool down a bit.
Press on some cling film, to prevent a skin from forming.

Preheat the oven to 220°C and line a baking tray with waxed paper

Roll out the puff pastry dough and cut into 6 squares.
Pull the corners to the center and press them firmly to the bottom.
Mix the egg yolk with some water and brush the dough parcels with egg wash.

Place a small amount of pudding in the center of each parcel.
Bake on the lowest rack of the oven for about 16-18 minutes, until golden brown.
Remove the parcels from the oven and let them cool on a wire rack.

Warm the apricot jam so it gets liquid and brush the danish with the jam.

Place the fruit on top and brush with the apricot jam as well