

## Koningskroontjes / Kings Crowns



### **De boodschappen**

1 rol vers bladerdeeg  
250 ml melk  
1 eetlepel custardpoeder (15 gram)  
1 eetlepel rietsuiker (15 gram)

2-4 verse perziken  
1 vrije uitloop ei  
poedersuiker

### **Zo maak je koningskroontjes**

Zet de melk min twee eetlepels in een steelplan laag op.

Maak een papje van de twee eetlepels melk, de custardpoeder en de suiker.

Roer - als de melk warm is - het papje erdoor.

Blijf aldoor goed roeren tot het papje genoeg ingedikt is, naar jouw smaak.

Het mag geen stijve pudding zijn maar ook geen dunne vla, meer een stevige vla ;))

Neem de custard van het vuur en giet het in een diep bord om snel af te koelen.

Leg er plasticfolie op en wrijf het aan, dit voorkomt dat er een vel op de custard komt.

Zet de afgekoelde custard 30 minuten in de ijskast om op te stijven.

### **Verwarm de oven voor tot 200°C**

Leg bakpapier op de bakplaat en strooi er een dun laagje meel over.

Snij het bladerdeeg in 4 of 8 vierkanten en leg het op de bakplaat.

Pel, ontpit en halveer de perziken. Klop het ei los.

Schep een flinke lepel custard in het midden van het bladerdeeg en leg er een halve perzik op.

Vouw de punten van het deeg naar boven en bestrijk het deeg met losgeklopt ei.

Bak de kroontjes in 15 - 20 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen op een rek.

### **Bestrooi de kroontjes licht met poedersuiker.**

## Koningskroontjes / Kings Crowns



### Shopping list

1 roll of fresh puff pastry

250 ml milk

1 tablespoon custard powder (15 grams)

1 tablespoon cane sugar (15 grams)

2-4 fresh peaches

1 free-range egg

powdered sugar

### How to make Kings Crowns

Place the milk - minus two tablespoons - in a sauce pan on low heat.

Make a paste of the two tablespoons of milk, the custard powder and the sugar.

When the milk is warm, stir in the custard mixture.

Continue to stir well until the custard has thickened enough, to your taste.

It must not be like a stiff pudding, but also not a thin custard, more a firm custard ;))

Remove the custard from the heat and pour it into a deep plate, to cool more quickly.

Place cling film on top and rub it on, this will prevent a skin forming on the custard.

Put the cooled custard in the refrigerator for 30 minutes to set.

### Preheat the oven to 200°C

Place waxed paper on the baking tray and sprinkle a thin layer of flour over it.

Cut the puff pastry into 4 or 8 squares and place it on the waxed paper.

Peel, de-stone and halve the peaches. Beat the egg lightly.

Spoon a large scoop of custard in the center of the puff pastry and place half a peach on top.

Fold the tips of the dough upwards and brush the dough with beaten egg.

Bake the crowns in 15 - 20 minutes golden brown then allow them to cool on a wire rack.

**Sprinkle the crowns lightly with powdered sugar.**